Данильченко Егор

Откровения Повара

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Автор предлагает читателю окунуться в волшебный мир поварского искусства. Автор, он же главный герой, в этом рассказе-автобиографии проходит все этапы в профессии «повар», от ученика до шеф-повара, и поведает вам обо всех тонкостях и секретах этой замечательной профессии. Если Вам интересно узнать, что такое быть поваром, или Вы просто любите вкусно готовить, то эта книга придётся Вам по душе.

- Откровения повара
  -
  -
  - Посвящается всем, кто любит вкусно готовить!
  - Из кальянщика в повара
  - Зелёный повар
  - Рождение повара
  - Яркие воспоминания о японской кухне
  - Любимый шеф-повар
  - Я – шеф-повар!
  - Buongiorno Amico! Работа с кудрявым итальяшкой
    -
    - Крем-суп из зелёного горшка
  - Старый шеф-Новое начало
    -
    - Паста с креветками и цукини в нежном сливочном соусе
    - Паста Аррабиата
    - Томатный суп с морепродуктами
    - Мой любимый способ приготовления не жирной рыбы
  - Прощай «большая» кухня
  - Заключение
    -
    - Заповеди хорошего повара
- notes
  - 1

Откровения повара
Егор Данильченко

© Егор Данильченко, 2016

ISBN 978-5-4483-2008-8
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Хочу от всего сердца поблагодарить:

Мою любимую жену, ты не давала мне отступить от цели и всегда поддерживала меня. Благодарю тебя безмерно! Люблю тебя!

Мою любимую маму, за поддержку и ценные советы, благодарю тебя мамуля!

Мою самую лучшую бабушку и самого крутого повара, что я знаю! Ты показала мне дорогу, которая меня вдохновляет и радует! Благодарю!

Хочу поблагодарить всех поваров, су-шефов, шефов, с которыми я когда-либо работал и которые узнали себя в этой книге. Вы реально крутые люди! Спасибо вам огромное, что учили меня. Вы «слепили» меня из ничего!

Особо хочу поблагодарить:

Бренд шеф-повара Жанатаева Марата – благодарю тебя, что поверил в меня и развил интерес и любовь к кухне!

Шеф-повара Борматова Валерия – благодарю тебя, что показал, как должен выглядеть настоящий шеф!

Поваров: Троян Сергея, Мамедалиева Ильхома, Бударина Олега, Федонина Дмитрия, Артёмова Данила и Мель Евгения – вы были отличными коллегами и многому меня научили, спасибо вам огромное!

Ну и, конечно же, благодарю самого лучшего и позитивного су-шефа, которого я когда-либо видел – Петренко Ольгу – благодарю Вас, за терпение и заботу о кухне!

«Ризотто порчини» – вкусное блюдо,
Если готовят умелые руки!
По факту продуктов – всего ничего,
У каждого в доме все они есть:
Лучок, чесночок, чуть рисочка, грибочки,
Бульончик, чуть сливок, вина с 50 грамм
Ну и конечно масло в маслёнке,
Море любви и заботы букет!
Готовится просто и быстро ризотто:
Обжарим лучок, чесночок и грибочки
Добавим рисок и зальем все вином!
Плеснём мы половник бульона грибного
И так постепенно, доливая бульон
Мы до готовности рис доведём!
В конце мы добавим сливочек свежих.
И дух итальянский – сырок пармезан!
Вот и готово «ризотто порчини»!
Но главное, помните – добавьте любовь!

Посвящается всем, кто любит вкусно готовить!

Дзинь! – звонок на кухне. Очередной заказ… и кто придумал эти звонки?!

Не спорю, штука полезная, но как же она бесит!! Особенно в конце рабочего дня. Система работает так: официант принимает заказ у гостя, подходит к компьютеру, пробивает заказы, на кухне, через специальное устройство (в народе принтер), выходит «подзаказник» с пожеланиями гостя ресторана чем-нибудь порадовать свой желудок. Тогда и происходит этот «дзинь».

«Ризотто с белыми грибами» – кричит су-шеф. Смотрю на напарника, увлечённо сидящего через телефон в социальных сетях, пожалуй, единственный выход в «мир» на кухне. «Ну что ж, не буду его отвлекать» – подумал я. Ризотто, так ризотто. Люблю его готовить. Блюдо неспешное, вкусное и красивое.

Ставлю на плиту сотейник, для разогрева. Отвешиваю рис «арборрио», ровно 70 грамм, как сказано в технологической карте. Из холодильника достаю «заготовки», все что «идёт» в ризотто.

Лук, уже резанный мелким кубиком, чесночное масло (пробитый блендэром чеснок с оливковым маслом), белые грибы, грибной бульон, сливки, сыр пармезан, сливочное масло. Пожалуй это все, что нужно для ризотто.

Подхожу к плите, сотейник разогрет до идеала. Наливаю оливковое масло, добавляю белые грибочки… процесс пошёл!

Про себя приговариваю «ризотто порчини» (почему-то на французский манер, глупость конечно, но что делать?! привычка).

Грибочки пожарились до хорошей корочки, которая придаст отличный цвет и вкус ризотто. Добавляю лучок и чеснок, слегка обжариваю и закидываю рис. После минутной обжарки всего «этого дела», добавляю белое вино, выпариваю и сразу наливаю бульон, чтобы он слегка покрыл рис. Чуть перчу и подсаливаю. Теперь можно и присесть.

Смотрю на напарника, тот так же в «сетях». Глянул на часы – 23:00, «Уф» – вздохнул я про себя: «скоро домой». Кстати, о моем напарнике, не подумайте что он лентяй и халявщик, сидит и ничего не делает. Дело в том, что заказ только один и нет смысла вдвоем над ним работать, только мешать друг другу. Вернёмся к нашему ризотто, бульон уже выкипел, заливаю вторую

такую же порцию бульона, немного помешав ризотто, оставляю его в диалоге с плитой. «Проварка, какая?» – спрашиваю у су-шефа. «Местный Al-dente» – говорит су-шеф. О да… что может быть забавней «местного Al-dente»?!

Немного о проварках, в странах СНГ в основном прижилась проварка Al-dente, по-простому слегка сырая внутри. Реже используются проварки Molto – сыроватая (на вкус нашего люда) и Cottura – полная проварка. Что касается «местного Al-dente», то это что-то между al-dente и cottura, короче говоря, почти полностью готовая, но совсем слегка сырая.

Ну что ж, гость всегда прав, как говорится. Добавляю последнюю порцию бульона, жду, когда он выпарится, добавляю немного сливок (для кремового цвета и нежности), убираю с плиты, добавляю сливочное масло и пармезан, перемешиваю, накрываю крышкой и оставляю на две минуты, чтобы ризотто «отдохнуло» и «затянулось» до нужной консистенции.

«Готово» – кричу су-шефу и передаю ему сотейник с ризотто. Су-шеф заботливо выкладывает ризотто на подготовленную, подогретую тарелку. Украшает блюдо веточкой базилика, зовет в рацию «раннера». «Раннер» – по-простому «бегунок», человечек, который доставляет готовое блюдо с кухни до официанта, а далее официант доставляет блюдо гостю, чтобы он насладился горячим, вкусным, с любовью приготовленным «Ризотто порчини»!

Смотрю на часы – 23:25, ну что же, вот и очередной рабочий день подходит к концу. Начинается самая ненавистная часть рабочего процесса почти всех поваров мира! Уборка… для меня всегда это было не понятно, какой умник это придумал?!

Ну посудите сами, я готовлю целый день, кормлю и радую людей своим умением. И этими же руками, я потом драю плиты и столы! Ну разве это логично и справедливо??

Из кальянщика в повара

Пускаю дым я в тишину
И думаю о вечном…
Такой прекрасный этот дым,
Так сладок его вкус.
Дым затуманивает разум,
Он расслабляет, он уносит
Уносит вверх, куда-то вдаль
Где нет тревог и грусти.
Но к сожаленью этот дым,
Жесток… он убивает
Затяг – кумар, еще затяг,
Он не спеша уничтожает.
Курись кальян, курись. Ведь я
На миг соприкоснуся с небесами
Отдав в обмен кусочек жизни…
Ведь сладок дым, что убивает.

Июнь. Начало лета, теперь уже далёкого 2010 года.

Я студент технического университета, работаю кальянщиком в одной из лучших кофейен города.

Амбициозному и лёгкому на подъём человеку как я, было очень любопытно окунуться в «восток» и познать такую интересную вещь, как кальян.

Работа казалась лёгкой и денежной, но я ошибался… вы и представить себе не можете, какая это адская работа. Она реально убивает. Почти с такой же скоростью, как тромб, засевший в кровеносной системе, он может убить вас через месяц, а может сидеть там лет 20—30. Примерно тоже и с работой кальянщика.

В чём же заключалась моя работа? Расскажу вкратце: гость хочет насладиться «ароматами востока», через официанта он просит позвать кальянщика, то есть меня. Я выхожу к гостю и вот один из интереснейших моментов, который всегда меня забавлял. Гость не знает, что покурить и просит сделать на свой вкус и усмотрение… в такие моменты приходят порой очень нехорошие мысли… особенно в конце рабочего дня. Задаешь стандартные вопросы: вам помягче или пожёстче? Сладкий или нет? Как вы относитесь к цитрусам и мяте? А может немного

жасмина? Ну и тому подобное.

А еще мне очень нравилось, когда понтовитые на вид парни, просят сделать «мужской кальян»! Особенно нравилось наблюдать за ними, когда выносишь им «аппарат» (в лексиконе кальянщика – кальян) и даешь попробовать «мужской кальян»… часто у таких парней глазки из орбит вылезают после первой затяжки. Спрашиваешь: «Как Вам? Нормальный вкус?», немного откашлявшись и придя в себя: «Да, спасибо, отличный!». Уходишь с улыбкой на лице.

После принятия заказа идёшь делать кальян. Крикнув по пути официанту, который «катает» (обслуживает) гостя, заказавший кальян, чтобы он «пробил» заказ.

Ну что ж, начнем! Выбираю из 20—30 аппарат самый подходящий, проверяю его целостность и герметичность. После набираю свежую воду в колбу до нужного уровня.

Беру чистую «шишу» («шиша» или чаша для табака. Которая ставится на вершину кальяна, после «забивки» в неё табака). «Какой бы вкус „забить“» – думаю я. Ассортимент не маленький, табаков тридцать! Лимон, вишня, апельсин, яблоко, ежевика и т. д. А если ещё учесть, сколько можно сделать миксов! То в среднем выбор около ста различных вкусов. Из этого всего, мне нужно подобрать индивидуальный вкус для гостя с его пожеланиями.

«Так, гость попросил не сладкий, без цитрусов, можно немного мяты» – в голове автоматом пошёл процесс выбора и составления микса. «Красное яблоко, гранат и чуть мяты» – решаю я. Забив «шишу» и подготовив кальян, начинаю раскуривать.

Вот именно этот процесс и убивает. При раскурки выделяются самые вредные вещества, какие есть в кальяне. Эти вещества просто начинают разрывать твои легкие и плавить твой мозг! А теперь представьте… в среднем кальянщик раскуривает 30—40 аппаратов за день, все бы ничего, только вот 20 из них он раскуривает в течении часа-двух, когда идёт основная посадка гостей (примерно между семью и десятью вечера). Плюс к этому, если приплюсовать «смену» углей каждые 20—30 минут (табака в кальяне хватает на час – полтора, смотря как курить). После смены углей, кальян заново раскуривается. В итоге, в среднем мы имеем уже не 20, а 60 раскуриваний за 2 часа!

По вреду здоровью, это все равно, что скуривать разом 5 сигарет, каждые две минуты! Это адская работа! Прошу вас, кем бы вы ни были дорогие читатели, уважайте кальянщиков. Они это заслуживают, хотя бы тем, что гробят своё здоровье для

вашего удовольствия.

Проработав в таком бешеном ритме два месяца с двумя выходным в неделю, у меня начала «съезжать крыша». «Долго я так не протяну» – сказал я себе.

За два месяца работы я хорошо познакомился почти со всем персоналом. В том числе и с поварами.

К кухне меня всегда тянуло, не знаю, что вызывало мою «тягу», скорее всего моя бабушка, которая тоже работала в сфере «общепита» шеф-поваром. В детстве, она часто брала меня с собой на работу (так как дома меня не с кем было оставить).

Мне уже тогда очень нравилось находиться на кухне. Где все кипит, шкварчит, жарится, варится. Нравилось ощущать разные запахи, отличать их. Наблюдать за работой поваров: кто-то режет, кто-то варит, кто-то жарит и при этом всем, они разговаривают между собой и с едой, не прекращая улыбаться и смеяться! Я уже тогда начал кайфовать от такой весёлой, доброй и вкусной атмосферы!

И вот именно в тот момент, когда я сказал себе, что долго так не протяну, меня посетила мысль, попробовать себя в роли повара. Я был довольно стеснительным в те годы и долго собирался с силами попроситься на кухню. В конце концов, где то через полмесяца я решился и завязал разговор на эту тему с одним из поваров. Не буду писать весь диалог, скажу только, что он был очень рад (чему я удивился), что я хочу пойти в повара. Он посоветовал мне обратиться к бренд шеф-повару кофейни, который заезжал сюда раз в неделю, проверить, как идёт работа.

Немного отступлюсь, чтобы описать весь персонал кухни по возрастанию:

Помощник повара – совсем ещё «зелёный» повар, который учится поварскому делу. Чаще всего чистит картошку, лук и прочее. Иногда готовит стафф питание (еду для персонала). В общем – помогайка.

Повар – вполне самостоятельный повар, который может без особых проблем приготовить блюдо по меню и знает все технологии приготовления.

Повар – бригадир (старший повар) – по-простому начальник смены. По-сути обычный повар по умениям, наделен большими полномочиями. Ответственный за качество приготовленных блюд.

Су-шеф – руководит работой всех цехов кухни. В том числе отвечает за оформление и отдачу готовых блюд. Отвечает

за товарооборот в ресторане и качество продукции.

Шеф – повар – ответственный за всю работу, во всех цехах кухни. Шеф-повар составляет меню, калькуляционные (технологические) карты. Обучает и показывает, как правильно готовить то или иное блюдо по своему рецепту. Ведёт всю документацию по товарообороту. Шеф-повар – «дух» кухни, если плохой «дух», то заведение не спасут даже самые лучшие повара. Если шеф-повар хороший и вкусно, красиво «поставил» меню, гости будут постоянно, вне зависимости от места, класса и направления заведения общественного питания.

Бренд шеф-повар – шеф-повар, курирующий несколько ресторанов (сеть). Ответственный за работу всех ресторанов. Так же принимает главное участие, при составлении или изменении меню по всей сети. Ведёт всю документацию.

Прошла неделя и наконец, приехал бренд шеф-повар. Всю неделю я готовил речь, чтобы произвести впечатление, но тем не менее, очень сильно волновался и как у всех это было – забыл всю речь. С одной стороны, дело было пустяковое – подумаешь, подошёл и попросился на кухню. Но с другой… у меня не было ни образования поварского, ни опыта работы… только неутолимое желание стать хорошим поваром.

И как назло с его приездом повалили заказы, у меня не было времени даже на глоток воды, не то, что на разговор о моём возможном будущем.

Если честно, я даже и забыл о нем, голова была забита сладким дымом кальяна.

Благо служебный выход находился в пяти шагах от места, где мы делали кальяны. Увидев, как выходит бренд шеф-повар, я бросил все «шиши» и фольгу, на ходу пытаясь вспомнить, что я хотел ему сказать. Крикнув напарнику: «Я скоро, пять минут», побежал к «моей судьбе».

Бренд шеф-повар был в не настроении, видимо, что-то случилось на кухне. Подбежав, все, что я смог сказать ему: «Я очень хочу стать поваром. Мне посоветовали обратиться к Вам». Не знаю почему, может он увидел что-то в моих глазах или услышал в моём дрожащем голосе, он только спросил: «Уверен?», я ответил: «Да, на все 100%».

Ещё с полминуты он смотрел на меня, потом произнес: «Хорошо, завтра к 10 утра сможешь? Только не сюда, а в другой ресторан?», я ответил, уже ликуя про себя: «Да, без проблем!».

Мы обменялись телефонами и я, улыбаясь во все 32 зуба и ликуя, пошёл дорабатывать свой последний день в профессии кальянщика. Завтра меня ждал новый мир. Мир, который я

люблю, в котором я чувствую себя всесильным и счастливым. Который наполняет меня энергией, силой и радостью!

Закончился очередной рабочий день. Я с улыбкой и спокойствием на душе смело иду в «завтра». На душе не было волнения или беспокойства, что мне не понравится или не получится работать поваром. Я почему-то знал – это моё, моё предназначение!

Ложась спать, я сказал вслух сам себе: «Спокойной ночи моё грустное сегодня, здравствуй моё счастливое завтра!»

Зелёный повар

В этом прекрасном, чудном мире,
Есть люди, что делают его «вкусней».
Но часто мы, не знаем их,
Они как невидимки.
Творят добро они не зримо,
Как будто спрятавшись от мира.
И там, в своем мирке
Они готовят, жарят, варят
Они стараются для нас,
Чтоб мы всегда были довольны,
Здоровы, счастливы и сыты.
Таких людей, не так уж много.
Не побоюсь я громких слов,
Они почти святые!
Без них наш мир, не выжил бы,
Без них несчастны были б люди!
Хочу сказать – огромное спасибо!
Всем поварам, су-шефам, шефам
Салатницам, кондитерам
Всем пекарям и мясникам!
Вы создаете счастье людям,
Вы радуете их, каждый день!
Вы – ангелы, Вы – повара,
Вы вносите добро в наш мир!
Спасибо Вам – друзья мои!
Спасибо Вам – мои коллеги!

На следующий день, как мы и договорились с шеф-поваром, я прибыл в ресторан. Он не был как та маленькая кофейня, это было большое заведение с четырьмя залами и тремя кухнями. Это был ресторан класса «Люкс».

Встретившись внутри с шеф-поваром, пройдя предварительно три пункта охраны, мы пошли осматривать его «рабочие владения». «Какой же он огромный!» – подумал я, спускаясь в подвал.

В подвале находились различные служебные помещения, огромные заготовочные холодильники и морозильные камеры. Кондитерский цех и пекарный цех, из которых веяло просто волшебными ароматами свежей выпечки и сладостей.

Зайдя внутрь, я увидел пекаря, который заботливо месил

тесто. Двух кондитеров болтающих между собой, делая коржи для тортов и шеф-кондитера, сидевшего на стуле и внимательно вырезающего на трёхэтажном великолепном торте рисунки и узоры.

В прошествии моей учёбы, я часто наблюдал за его работой. Это был просто нереально усидчивый, спокойный и творческий человек. Он мог целый день работать над одним тортом, что-то вырезая, рисуя и делая из крема различные фигурки. Я был в восторге от того, с какой любовью и вниманием он относился к своему «детищу».

Вы просто представьте, насколько надо быть влюблённым в кондитерское искусство, чтобы вот так, сидя весь день на стульчике вырезать, поливать кремом и украшать один единственный торт! Познакомившись со всеми, мы пошли дальше.

Шеф привёл меня в «кантину» (столовую) для персонала. Там работал всего один повар, точнее повариха. Работала она быстро, чётко и красиво. «Здесь обедает и ужинает весь персонал ресторана» – сказал шеф. «Человек 100?» – спросил я. «Если быть точным, 146 человек» – ответил шеф с улыбкой. Я был немного ошеломлен, переводя взгляд от поварихи к шефу. «Она одна, кормит 146 человек?» – спросил я. Шеф с улыбкой кивнул: «Ну не только она одна, конечно же, участвует в процессе. Все заготовки по мясу, птице и рыбе делает мясник, пойдём как раз к нему». Попрощавшись с поварихой, мы пошли далее.

Подходя к мясному цеху, я услышал звуки классической музыки, звуки ударов и ломающихся костей. «Мне этот человек уже нравится» – подумал я с улыбкой. Зайдя в цех, я увидел здорового мужика в кепке и фартуке. Рост примерно 190 сантиметров, вес около 130 килограмм. В его руке только и успевал мелькать топор, который выглядел как игрушечный, в его мощной руке.

Шеф окликнул мясника, и повернувшись, увидев меня он улыбнулся. Мне стало страшновато, если честно. Ну, представьте, я ростом 165 сантиметров и весом 55 килограмм стою напротив здоровенного мужика, с топором в руке и кровавыми подтёками на фартуке, мило мне улыбающегося.

«Встречай нового ученика» – говорит шеф мяснику. Я вздрогнул в душе и обернулся к шефу. Он улыбнулся: «Не волнуйся, все с этого начинают, это основа всех кухонь, основа основ». «Покажи, что к чему и научи всему, как ты умеешь» – сказал шеф мяснику. «С радостью шеф!» – ответил он.

Мы пошли дальше исследовать рабочее пространство. Поднявшись на основную кухню, я увидел бригаду поваров, которая усердно работала над приготовлением ленча.

Бригада состояла из: су-шефа, двух поваров холодного цеха (салатницы) и двух поваров горячего цеха (повара, которые непосредственно жарят, варят и доводят до готовности основные горячие блюда). Перезнакомив меня со всеми, шеф сказал: «Ну что ж пойдем, подберём тебе подходящую рабочую одежду».

Мы прошли на специальный склад и выбрали более-менее подходящие штаны и фартук. Единственно, подходящего кителя не оказалось… Шеф подумал немного и жестом указал следовать за ним. Зайдя в раздевалку, он открыл свой шкафчик и протянул мне свой запасной китель. «Возьми, должен подойти» – сказал он.

Мы с шефом были одной комплектности, единственно он был повыше. Китель подошел. Я был безмерно удивлен чуткости и доброте этого человека! Он знал меня всего-навсего два дня и спокойно отдал свой китель! «Спасибо огромное» – только и смог пробормотать я. «Не за что, а теперь иди в мясной цех и научись обращаться с мясом и рыбой, если что, я наверху» – ответил он. Я переоделся и с улыбкой и легкостью потопал к огромному мужику в цех. «Началось» – подумал я с улыбкой.

Зайдя в мясной цех, мясник улыбнулся и спросил: «Ну, рассказывай, что тебя привело на кухню?». Вкратце я ему поведал историю, как я сюда попал, рассказал про мою тягу к кухне и т. п. «Хм, наш шеф – хороший мужик, в который раз уже убеждаюсь. Твой выбор понятен мне, я и сам люблю это дело. Ещё есть огромный плюс в нашей работе, здесь всегда тепло и есть что поесть» – сказал мясник, похлопав себя по «хорошему» животу. «Я так понимаю, ты совсем «зелёный?» – я кивнул. «Тогда начнем сначала».

Вкратце опишу мясной цех: вдоль всех стен стоят разделочные столы и раковины (для мойки рук, рыбы, костей. Для всего отдельные раковины). В середине цеха находятся два больших разделочных стола. В углу стоит пень для рубки мяса и костей.

Мясник подвёл к своему столу, выдвинул ящик. В ящике лежало ножей десять, разных размеров. «Зачем их так много?!» – спросил я. Он начал объяснять. Описываю все ножи, которые там увидел:

Тонкий нож (сантиметров 15 в длину и 1 в ширину), называется «обвалочным». Служит для «обвалки» (разделки мяса,

отделение мяса от кости). Мясник называл его «шилом», из-за его тонкости. Опасное «шило», скажу я вам. Опытному мяснику, в среднем, требуется не больше 7—10 минут, чтобы полностью «обвалить» барашка средних размеров. Полностью очистить мясо от костей! Вот тут я понял, что стоит уважать и бояться таких парней, потому что такой человек, с помощью ножика всего лишь 15 сантиметров в длину, с легкостью может отправить вас на тот свет и скрыть все улики (ваше тело) за минут 20—30. Ну не будем о грустном.

Рыбный нож – длинный и тонкий нож (сантиметров 35—40 в длину и 1—1,5 в ширину). Используется для разделки различной рыбы, отделение филе от костей. Несмотря на его длину, работать им удобно и приятно, из-за его гибкости им очень легко подобрать нужный угол для среза, надреза и резки.

Основной нож – длинный, широкий и толстый нож (сантиметров 25—30 в длину и 6—8 в ширину). Используется для резки, нарезки мяса, птицы и рыбы. Достаточно тяжелый нож, что упрощает процесс резки.

Топорик-тесак – короткий и широкий нож-топорик (длина сантиметров 20 и ширина 15—20), используется для рубки не толстых куриных, бараньих и рыбных костей.

Вот основные ножи из ассортимента мясника, каждого вида по 2—3 штуки, для различных видов продуктов. Одни для мяса, другие для рыбы и т. п.

«Так, поехали дальше» – сказал мясник, проводив меня к странного вида аппарату. «Это – вакууматор, прибор для упаковки полуфабрикатов, который улучшает и увеличивает их срок хранения. Аппарат работает так: берём специальный пакет, вкладываем внутрь какой-нибудь продукт. Далее кладём пакет внутрь прибора, и под воздействием „высших сил“ из пакета высасывается весь воздух, и он благополучно запаивается. Всё просто!» – проговорил он улыбнувшись. После он объяснил мне про разделочные доски, которые также делятся по отношению к продуктам.

Допустим на «рыбной» доске нельзя разделывать мясо, на «мясной» нельзя резать готовую продукцию, ну и т. д. «С мясорубкой думаю, ты знаком» – сказал мясник, указав мне на прибор, по размерам с токарный станок. «Ну, вроде да» – ответил я неуверенно. «Начнём тогда. Бери доску и нож, нам надо сделать фарш на котлеты, для персонала. Я уже все подготовил, осталось только все нарезать и перекрутить в мясорубке» – сказал он.

На столе у мясника лежал большой кусок мяса, яйца, лук

и белый хлеб. Отрезав весомый кусок мяса, он положил его на стол напротив, где я подготовил себе «рабочее место». «Нарежь кусочками примерно 5х5 сантиметров, чтобы было удобнее и легче перекрутить его в мясорубке» – проговорил мясник, наблюдая за мной.

Я начал резать. «Стоп! Ты хочешь остаться без пальцев в первый же день?!» – сказал он возмущенно. «Смотри как правильно. Берешь в правую руку нож, левую же не кладёшь всей ладонью, а упираешься кончиками пальцев, как бы впиваешься ногтями. Это нужно для того, чтобы если нож соскользнёт или неправильно пойдёт, острие не срезало подушечки пальцев, а скользнуло по ногтю. Понял?» – спросил он серьезно. «Вроде да!» – ответил я, ставя пальцы правильно и пробуя резать. «Не торопись, пока твои пальцы важнее, чем скорость! Без пальцев, повара не очень практичны» – сказал мясник усмехнувшись.

Наконец-то «разделавшись» с куском мяса, я перешёл к луку, от которого сразу полились слезы, как у маленького мальчика, который потерялся в большой толпе. «Да ладно. Не плачь ты! На вот тебе жвачку, поможет» – сказал мясник, протягивая пластинку. Я в недоумении взял и начал жевать. Через полминуты, жуя и продолжая резать лук, я ощутил чудодейственный эффект. Глаза перестали слезиться и резь в глазах почти прошла. Кто бы мог подумать, что банальное жевание жвачки, сделает такой неприятный процесс, как резка лука, обычным делом!

Далее мясник, немного намочив хлеб в воде, начал его разминать в крутое тесто. «Собирай мясорубку, начнём наконец крутить» – сказал он. С горем пополам я справился со сборкой хитроумной техники, которая была покруче любой домашней мясорубки и начал крутить мясо, хлеб и лук. Закончив крутить, под командованием мясника, в фарш я добавил соль, перец и яйца. Всё хорошо перемешав и попробовав, я сказал мяснику: «Готово».

«Ну, почти, ещё на разок надо перекрутить фарш, чтобы все хорошо размешалось, нарезалось более мелко, тогда котлетки получаются более нежными. Перекрутив ещё раз мясник, попробовав фарш на вкус, произнёс: «Хорошо, приступим к непосредственному изготовлению». С легкостью, с которой я поднимаю ложку, он поднял тазик с фаршем и поставил его на свой стол.

«Смотри, теперь фарш надо „отбить“, чтобы в процессе жарки котлеты не разваливались. Далее мы формируем шарики по 100—120 грамм, чтобы всем достались котлеты ровные и одинаковые.

После, берем мелкие хлебные сухари, „обваливаем“ наши шарики в сухарях, кладём будущую котлету на доску и легкими ударами плоской стороной ножа формируем правильную форму котлеты. Запомнил?» – спросил он, показывая мне готовую к жарке котлетку. «Вроде да» – ответил я, подходя к тазу с фаршем. «Тогда погнали» – проговорил мясник с улыбкой.

И мы начали делать котлетки, под плавное звучание органа господина Иоганна Себастьяна Баха.

Через пару часов мы закончили изготовление котлет. «Ровно 150 штук!» – произнес я, вздыхая облегченно. «Устал что ли?» – спросил он с ухмылкой. «Да в принципе, нет, так чуть, с непривычки видимо» – ответил я смущенно. «Ладненько, пойдём кушать, и можешь топать домой, на сегодня с тебя хватит» – сказал мясник.

Отведав замечательный обед от поварихи, я попрощался с мясником до завтра, переоделся и пошёл домой с приятной усталостью и легкостью на душе.

На следующий день, по дороге на уже полюбившуюся работу, сидя в автобусе, я гадал, что ждёт меня сегодня… рыба, мясо или же опять котлеты?

Зайдя в ресторан, и быстро переодевшись, я сразу пошёл в мясной цех. Мясник сидел и, задумавшись, о чем-то, попивал чай со своей полулитровой кружки.

Поздоровавшись и выведя его тем самым из дум, начался небольшой диалог:

– Что сегодня будем делать?

– Не торопись малец, налей-ка себе чайку и присядь, пока ждём.

– Чего?

– Ждем мясо! А точнее ждём, когда привезут мясо, вот тогда и начнётся работка.

Я сходил за кружкой, налил себе чай и сел на стул в ожидании мяса. Ждать пришлось не долго, не успев я допить свой чай, в цех зашёл какой-то «типок» и позвал мясника. Позже он мне объяснил, что это экспедитор – поставщик различной продукции в ресторан. Мясник, махнув мне рукой, указал следовать за ним. Мы зашли в небольшую комнату, где разгружался товар. Чего там только не было! Туши баранов, говяжьи ляжки, различное мясо в пакетах и коробках.

Мясник аккуратно складывал на весы поочередно барашков, пакеты, коробки с мясом, проверяя качество продуктов, он записывал вес каждого продукта. Этот процесс называется «приёмом товара», после поставщик и мясник сверились

с данными о товаре и поставили росписи в знак соответствия и согласия.

Подогнав небольшую тележку, мы начали сгружать на неё мясо. После повезли её к холодильным камерам. Мясник, по непонятным пока мне критериям, распределял продукцию. Что-то он убрал в морозильную камеру, что-то в холодильник, что-то занёс в цех.

После распределения продукции, мы пошли в цех. Достав из пакета, небольшой кусочек мяса мясник сказал: «Смотри, этот кусок называется „вырезкой“. Это самое нежное и мягкое мясо, что есть в туше. Именно из него делаются стейки, различные нарезки в салат и т. д. Его главное достоинство в том, что процесс приготовления занимает очень мало времени. Его не надо долго тушить и жарить. Этот кусок, основное мясо на кухне. Это самое лучшее и дорогое мясо, что есть в туше. Из одной коровьей туши, выходит примерно всего 2 – 2.5 килограмма этого мяса. Так что будь аккуратней и расчётливей с этим кусочком!»

Я подошел поближе и взял в руки этот «золотой» кусочек. На вид это был довольно толстый, сантиметров 20 в диаметре, и длинный, сантиметров 35, шмат мяса. Без костей и жира, от идеально «чистого» мяса, его отделяло несколько жилок, которые после удаляются. «Этим займёмся позже, сейчас давай разделаем барашка» – сказал он, подходя к другому столу, где лежала тушка барана.

Взяв обвалочный нож, подойдя к столу, мясник сказал: «Смотри внимательно и запоминай!»

За его действиями я наблюдал заворожено и слегка с приоткрытым ртом. Это был поистине красивый и волшебный процесс. Нож только так мелькал, едва заметный. И как по-волшебству у туши отваливались конечности.

Опишу подробно весь процесс, за которым я наблюдал.

Тушку барана привозят уже без внутренностей и разумеется, без шкуры и головы. Процесс начинается с зачистки остатков внутренностей, внутри барана. После делается разрез по всей окружности шеи, в месте, где начинается шея.

Резким движением ломается хребет шеи и разрезается до конца ножом. Далее переходим к средней части, убираем брюшную мякоть, ведя ножом по окончаниям рёбер, снимаем рёберный хрящ. Находим место соединения верхней части с нижней, по позвоночнику. Делается надрез хряща и надлом хребта в этом месте (место, где начинается тазобедренная кость).

Тушка разделена на две части. Беремся за нижнюю часть. Звучит забавно следующий процесс, берём заднюю часть, пододвигаем её поближе, держа за ноги, кладём на спинку,

разводим ноги в стороны и делаем два глубоких разреза вдоль позвоночника, по обе его стороны. Посередине паха, находится небольшой хрящик, разрезаем его (если баран старичок, этот хрящик твердеет и его придётся тогда рубить топориком).

Кстати, небольшое отступление, при выборе барашка легко определить старый он или нет. Либо по этой косточке (хрящику), либо по рёбрам. Чем толще и шире ребро, тем старше был барашка, когда ушёл в мир иной. После разреза хрящика, ноги легко отделяются друг от друга, остаётся только немного помочь ножом.

Переходим к передней части. Срезаем по лопатке передние конечности, немного отведя ногу в сторону, а тушку придерживая. Ноги (а для кого-то может и руки), легко срезаются. Остаётся только отделить с помощью топорика рёбра от позвоночника. Ставим остаток туши вертикально, делаем надрез по обе стороны позвоночника, делается это для того, чтобы было видно, как рубить. И топориком отделяем рёбра от позвоночника.

Вот в принципе и всё, барашка «разобран». Далее пойдет обвалка (отделение мяса от костей) и распределение, какая часть, на какое блюдо пойдёт. Что-то на «стафф» питание (питание для персонала), что-то на манты и т. п.

В общем-то, мне очень нравилось в мясном цехе. Я видел, откуда «начинается» кухня. Именно с мясного цеха, здесь делаются все основные заготовки, которые в последствие используют повара, для приготовления. Это различные стейки, нарезки мяса и птицы, филетированная рыба, мясные рулеты, в общем – все основы.

Я научился многому: обвалке, разделке мяса и рыбы. Изготовлению котлет, тефтель, рулетов и других полуфабрикатов. Стал умело обращаться с ножами, заботиться о них, как о себе, ведь нож – это продолжение руки повара! Самый верный и главный помощник.

Научился отличать разные куски мяса и их сорт, что откуда и куда используется. Узнал многое о рыбе и морепродуктах, что где водится, что и как правильно готовить и употреблять в пищу. Мясник был просто кладезем знаний и умений!

Каждый день моя голова наполнялась полезной информацией, а руки поварскими навыками. Я был как губка, впитывал всё и вся!

Я «питался» информацией, умениями, ароматами и любовью от всего, что есть на кухне! Я был поистине счастлив и уверен, что это и есть то, о чём я мечтал в глубине души! Я был на волосок от жизни, жизни о которой я в мыслях слагал легенды!

Так пролетали деньки моего обучения, каждый день, я как заново рождался. Превращаясь в настоящего повара профи. Я не убегал от работы, если просили почистить лук, я чистил. Просили порезать картофель, я резал. Пожарить овощи? – да, пожалуйста! Я полностью отдавался всем процессам. Меня использовали?

О да! И ещё как. Но и я их использовал, выхватывая все знания, что они дают. Это была взаимовыгодная сделка. Я брал и отдавал. Так незаметно пролетели полгода…

Через полгода, я начал осознавать, что пора уже двигаться дальше, обучаться непосредственно искусству, поварскому искусству. После, ещё месяца, ожидания, бренд шеф наконец-то дал мне шанс…

В ресторане в четверг, пятницу и субботу работал ночной караоке-бар. Там работало два повара в ночь. Как раз подошёл черед отпусков, и шеф поставил меня вместо одного из них. Я ликовал! Наконец-то настоящее дельце, за которое, кстати, мне ещё и заплатят!

При работе в караоке-баре в ночь, я увидел обратную сторону медали… нет, не подумайте, что я потерял интерес к приготовлению пищи. Просто я не задумывался о плохой стороне.

Работали мы вот как: приход в восемь вечера, подготовка заготовок (их было не так много, меню было маленьким, в основном закуски да сэндвичи) до десяти вечера. И ожидание заказов. Тут было, чему поучится, но мне было мало… за три дня я уже знал меню и умел его готовить.

Я ждал большего, если честно. Но ничего, ведь это только начало пути!

Обратная сторона заключалась в том, что в перерывах между заказами (а они были довольно большими), повара пили… когда ты работаешь на кухне поваром (а особенно в ночь, когда нет начальства), весь персонал пытается быть с тобой в дружбе. Особенно когда голодны. И чаще всего случается, что сотрудничают с поварами очень хорошо – бармены.

И тут вступает полная взаимовыгода и взаимопонимание! Поясню как эта «система» работает.

Допустим, бармен в конце рабочей смены проголодался (что происходит постоянно), естественно он идёт на кухню и просит повара накормить, у поваров всегда добрая душа, и отказывают

они довольно редко (если только кто-нибудь не «задел» повара, такой конечно же останется ни с чем). Почему? Честно, не знаю, такие вот мы.

Приготовив и отдав «кушанье» бармену, в голове у бармена происходит мыслительный процесс: «Надо что-то ему дать взамен, ведь так не честно, я поел, а он? Ааа… я же могу сделать „попить“ что-нибудь ему!». И бармен спрашивает, что хочет поварёнок пить. Отсюда и выходит та печальная деталь, что повара часто неравнодушны к алкоголю, тем более халявному, тем более элитному. Поверьте мне, если бы вы имели такой доступ, т. е. бесплатный доступ, вы бы им тоже непременно воспользовались, не все конечно, но процентов 90 точно. Поэтому, к моему великому сожалению, великие люди – повара, хоть и в тайне, начинают просто-напросто спиваться.

Ну, вот и пролетел месяц моей ночной работы в караоке-баре. Достаточно быстро он прошёл, к моему сожалению. К счастью я не спился, жив и здоров. Двоякое чувство, конечно, осталось: вроде всё мне и понравилось, работа была неспешной и весёлой.

Но с другой стороны, меня всё пытались подсадить на горячительно-расслабляющие напитки. В остальном было замечательно.

После того, как я окончил работу в караоке-баре, я задал вопрос шеф-повару: «А что дальше шеф? Как мне дальше быть? Не возвращаться же обратно в мясной?!» К сожалению, шеф мне ничего не смог ответить, кроме того, что в данный момент нет рабочих вакансий. Я был очень разочарован, и я в тот момент осознал для себя, что пора уже взять свою судьбу в свои же руки и двигаться дальше самому.

Нет, я не выучил всё за полгода, это невозможно, мне просто хотелось продвижения. Хотелось идти вперед и не останавливаться на достигнутом, поэтому я начал искать и рассматривать варианты, куда мне пойти работать уже непосредственно поваром. То есть у меня появились более масштабные цели, поварские цели. Я желал уже попытать свои силы, использовать то, чему меня научили.

Вот так и закончился мой путь «зелёного повара», длиной в восемь месяцев. Восемь месяцев бесплатной работы, восемь месяцев обучения, которые привели меня к следующему этапу. К этапу, который я так ждал. К этапу, о котором я мечтал. К этапу, который перевернул всю мою жизнь, который дал понять, что ничего невозможного нет на этой планете! Этот этап называется – «Рождение повара!»

Рождение повара

Вокруг гремел тяжёлый рок,
Вокруг был хаос и разврат,
Вокруг творилась жесть!
И в этом хаосе, на кухне
Трудился повар молодой.
Он что-то резал, что-то жарил
Стремясь внести всю доброту
В те вкусности, что он творил.
Со всею страстью и заботой
Кормил гостей он в этой «жести»,
Желая лишь в ту тьму и хаос,
Внести кусочек счастья.
Желая, чтоб в сердцах людей
Всегда искрился лучик света.
Чтобы люди помнили в душе,
Что даже в хаосе и мраке
Найдется место доброте!

Я начал размышлять, как мне найти работу и куда податься. Резюме было писать бессмысленно, стаж у меня был маленьким, да и то, только помощником. Конечно, я мог бы пойти в какую-нибудь столовку, но я был нацелен выше. Если не на «элиту», то хотя бы на средний класс заведения.

Поэтому, отбросив сразу поиски через интернет и газеты. Я начал «штурмовать» свой мозг, заставляя работать над этим, постоянно думать и размышлять, как мне устроится в хорошее заведение. Я распространил свои желания и просьбы по всем своим знакомым, друзьям и родне, и стал терпеливо ждать отклика, в глубине души я знал, что отклик будет.

Ждать пришлось не особо долго, приблизительно через неделю мне сообщила мама, что возможно, она нашла человека, кто мне поможет. На следующий день я встретился с этим человеком. Это была женщина, знакомая моей мамы, которая работала арт-директором в рок клубе. Она то и посоветовала меня руководству клуба. Я взял у неё контакты директора и договорился о встрече. Хоть это и было не то, что я искал, но я уверил себя в том, что просто поговорить и пообщаться, нужно было точно.

Через несколько дней встреча наконец-то состоялась. Я долго готовился, даже не представляя к чему. Волновался ли я?!

До безумия! Ведь это было моим первым собеседованием в жизни, не говоря уже о том, что конкретно поваром я почти, что и не работал ещё.

Зайдя в клуб, я окунулся во мрак и пустоту. Внутри стоял запах алкоголя, табака, пота и чего-то ещё… какая-то атмосфера там была, что-то неуловимое… сгусток энергии и эмоций, которые остались от прошедшего вчера концерта.

Меня встретил охранник и проводил в небольшую комнату, где сидели два человека, на вид им было 28—30 лет. Как я позже узнал, это были директора. Они довольно тепло меня поприветствовали и предложили присесть. Узнав, в каком ресторане я работал, я увидел на их лицах улыбку и блеск в глазах, в тот момент я понял, что попал «по адресу», для них «имя» ресторана много о чем говорило. Многие знают, что это за место и что там работают настоящие профи.

Я, конечно же, немного приврал, не без этого, сказав, что работал там именно поваром.

Спросив, что именно от меня требуется, я получил ответ, которого уж никак не ожидал… им надо было «поставить кухню!».

«Вау! Уж такого я и представить себе не мог даже в самых смелых мечтах! Я начинающий, ещё даже толком не повар, должен был поставить кухню!». Честно, я немного потерялся даже, не знав, что и ответить на такое. Поясню, что это значит – «поставить кухню».

Я должен был составить «с нуля» меню, закупить весь инвентарь и оборудование для кухни. После, запустить весь этот механизм, чтобы он работал слаженно, плюс к этому, работа с технологическими картами и с бухгалтерией, снятие остатков, ведение товарооборота и т. п. Короче говоря, это было для меня всё равно, что слетать в космос! Вроде бы всё просто, вроде всё мне было известно, но я знал лишь это всё поверхностно, где-то подглядев краем глаза, где-то услышав краем уха.

Я ответил, что подумаю над их предложением и после небольшого диалога, не имевшего особого значения, пошёл домой, кусая губы и размышляя над этой новой возможностью для себя. В моей голове возникла настоящая война! Мысли кричали, перебивая друг друга: «Берись, мы справимся! Как такое вообще возможно?! Из помощника, сразу в шеф-повара! Это же столько нужно знать! Нам не удастся!». В общем было море За и Против.

Я послушал сердце… услышав ответ: «Да», принял решение. Я поставлю эту кухню, каких бы усилий мне для этого не понадобилось! «Пофиг! Пусть я развалюсь, но я этого добьюсь, чтобы мне это не стоило. В конце концов, я – вершитель своей

судьбы и только мне решать, что я могу, а чего нет! Нет ничего невозможного!» – сказал я себе, с такими мыслями пришёл домой и сразу же позвонил одному из директоров и дал своё согласие.

«Рады слышать. У тебя неделя, чтобы составить меню и список необходимого оборудования, ждём тебя» – ответили мне. И тут-то я «присел». «Слишком мало времени, нереально» – подумал я. Но быстро «встряхнув себя» и подбодрив, я «бросился в бой», придумывать и писать своё собственное меню.

Так как, это было для меня в новинку, я использовал все, что узнал за время проведённое на учёбе в ресторане, ну плюс к этому, обратился, конечно же, к «глобальной паутине».

По концепции клуба, было понятно, что им не нужны «красивые» и дорогие блюда а-ля стейки, ризотто и т. д. Больше калорий – меньше цена! Как в fast-food'е. Всю неделю я вспоминал, придумывал и искал. В итоге вот что получилось.

Два салата – классический цезарь с курицей и салат с креветками, достаточно для клуба.

Закуски. Тут нужно было их большее количество, так как в клубе в основном все пьют и нужна «закусь». Конечно же, банальные «русская закуска», «кавказская закуска» и ассорти разносолов – без них никуда!

Ну и классика горячих закусок: креветки к пиву (жареные или вареные), креветки в кляре, кольца кальмара (жаренные во фритюре), мойва на шпажках. Ну и как я тогда считал гениальным – мини шашлычки из куриного филе со сливочным соусом!

По основным блюдам тоже не стал заморачиваться, ведь в клуб редко ходят плотно поесть. Всего три блюда: стейк из лосося с рисом, медальоны из телячьей вырезки с овощами гриль, ну и куриный лангет с картофелем фри. Нынче кстати называется модным итальянским словом – «Меланезе». По просьбе моих работодателей я ввел якобы «фирменное» блюдо – пельмешки «жесть» (маленькие пельмешки, обжаренные во фритюре с кисло-сладким соусом). Ну и куда же без клаб-сэндвичей!

Напоследок решил вписать «фруктовую вазу», мало ли, может кто любитель фруктов. Вот в принципе как-то так.

«Пфууу. И всё?!» – скажете вы. Но посудите сами, с моим фактическим стажем в полгода, а практическим в 2 месяца – это неплохо, по-моему. Следующим шагом, было подобрать всё нужное оборудование для работы по этому меню. В принципе это оказалось не сложным делом, зная, что я буду готовить.

Для моего меню, мне понадобится: два холодильника, стол для работы, фрайтоп (электрогриль), газовая плита с духовкой, ну

и куча поварского инвентаря, типа досок, ножей и прочего.

Ровно через неделю, в оговоренное время я пришёл «на ковёр» к моему новому начальству. Меню они были довольны и немного его подкорректировав, утвердили. Взглянув на список оборудования, они задали вроде бы банальный вопрос, к которому я был не готов: «Сколько нужно на это средств?». «Эмм, честно не знаю» – ответил я, немного, опешив. «Ок, сегодня надо узнать, а так все хорошо, молодец!» – ответил один из директоров.

Попрощавшись, и договорившись созвониться вечером, я в спешке пошёл домой. По дороге я всё упрекал себя, как я мог упустить такой важный, но банальный вопрос, как цена этого «предприятия»?! «Ну, ничего, я справлюсь» – в конце концов я убедил себя. Дома я начал «штурмовать» интернет в поисках цен.

Благо это всё происходило в современном мире, где всё можно было узнать, щёлкая «мышкой»! Ещё лет десять назад, мне пришлось бы оббежать полгорода в поисках всего этого! К вечеру я созвонился, как и обещал с одним из директоров и назвал сумму, которая требуется. «Всё, красавчик! На следующей неделе будут деньги, и поедем за оборудованием. Жди звонка!»

Как и было обещано, на следующей неделе мы поехали на глобальный «закуп».

Объездив полгорода, мы к концу дня наконец-то положили последний половник в багажник машины и поехали в клуб.

Прибыв на место и быстро выгрузив, все что было куплено для «моей» будущей кухни, я принялся всё выставлять как мне нужно.

Мне ужасно не терпелось начать работать! Расставив всё как мне было необходимо, я с довольным видом пошёл звать «начальника».

Подойдя к ним, я увидел в их компании женщину, которая оказалась бухгалтером, тогда она мне и напомнила про калькуляционные (технологические) карты, о которых я забыл, если честно. Карты нужны для того, чтобы четко знать количество затрачиваемых продуктов на блюдо и себестоимость этого блюда.

Посмотрев расстановку, директор удовлетворительно кивнул и сказал: «Всё хорошо, завтра тебе всё подключат, и через пару дней поедем за продуктами, а там уже и запустим кухню. «Хорошо, тогда жду звонка» – сказал я и потопал с радостью на душе домой. «Почти что всё, ещё чуть-чуть и моё творение «заиграет» в этом клубе!» – радостно сказал я себе.

Через несколько дней мы поехали за продуктами. К этому времени, всё оборудование было подключено и я уже удачно «сдался» бухгалтеру, отдав ей технологические карты.

Со спокойной душой я выбирал, необходимые для моего меню, продукты.

По возвращению, я начал быстро всё разбирать «по полочкам», меня «обрадовали» сказав, что завтра все должно работать! «Ну что ж, до завтра времени ещё вагон, включая ночь, так что успею» – подумал я, стиснув зубы.

В принципе сделать надо было не так уж и много: почистить лосось и порезать его на стейки, зачистить говяжью вырезку и порезать её на медальоны, почистить креветки, порезать и замариновать куриное филе на шашлычки.

Ну и остальное по мелочи. Домой я вернулся ближе к полуночи…

Следующий день прошёл в нетерпеливом ожидании, на работу нужно было только в семь вечера, так как это клуб. Поэтому, весь день я был как на иголках и не знал, чем себя занять. Наконец настал вечер, и я чуть ли не бегом отправился «поварить».

Поздоровавшись со всеми и познакомившись с коллективом, в основном с барменами и официантами, я принялся готовиться к работе. Проверив ещё раз, на всякий случай, все заготовки, включив фрайтоп и фритюр на нагрев, я начал ожидать заказов, попивая чай. Прождав без малого час, забежал «офик» и отдал мне подзаказник. «Стейк лосося с рисом» – «Замечательно!» – прочитав, сказал я себе.

Ну-с, начнём-с! Достаю стейк из холодильника (в основном заготовки, такие как, стейки, рыба и морепродукты хранятся в заморозке, повар достаёт из морозильника заготовки на день, в моём случае я достал три стейка лосося, и размораживает. После разморозки продукты хранятся в холодильнике. Неправильно, когда заготовки берутся с заморозки и размораживаются «по-факту», при помощи микроволновки или горячей воды. Это приводит к резкому нарушению химического состава пищи, а следовательно, к ухудшению вкусовых качеств приготовленного блюда. Поэтому я, категорически рекомендую заранее всё подготавливать и размораживать, как поварам, так и домохозяйкам в домашних условиях). Стейк мариную солью, чесноком, посыпаю, при помощи перцемола, черный перец горошек (перец горошек более душист и насыщеннее, нежели уже молотый и придаёт неповторимый аромат, и вкус блюду), ну и конечно «ароматным маслом»! Ароматное масло очень замечательное, а самое главное натуральное, средство для мариновки, которое без проблем можно приготовить в домашних условиях, и хранится оно может месяца четыре, без потери аромата и вкуса.

Вот рецепт: на литр ароматного масла нам понадобится – пол-литра подсолнечного масла и столько же, оливкового масла. Одна головка чесночка, по 10—20 грамм свежего тимьяна, розмарина. По желанию (на любителя), можно добавить пару листиков лавра или можжевеловой ягоды (ягод 10). Пробуйте и ищите лучшую для вас композицию!

Берём сотейник или кастрюльку, вливаем в неё масло и ставим на плиту. Нагреваем примерно до 60 градусов по Цельсию, можно определить пальцем, масло не должно обжигать, но должно быть горячим (не перегревайте масло, оно потемнеет). Снимаем с плиты, кладём все ингредиенты, чеснок чистить не надо, достаточно разрезать его горизонтально пополам. Закрываем крышкой или пищевой плёнкой и убираем на сутки настаиваться, как любят писать на инструкциях к продуктам, «в тёмное и недоступное для детей, место».

Вот и в принципе всё, замаринованный лосось ложится на пергамент (кондитерская бумага для выпечки) и отправляется на рифлёную поверхность раскаленного фрайтопа. Обжарив лосось с четырёх сторон, до красивой рифлёной корочки, отправлю наш лосось в духовой шкаф, на 5—7 минут, при 200 градусов (главное не передержать рыбу в духовке, хоть лосось и жирная рыба, её легко пересушить. Кто готовит его впервые советую проверять его готовность каждые 3—4 минуты).

За это время готовлю сливочный соус: беру сотейник, наливаю растительное масло, мелким кубиком режу чеснок и лучок, и обжариваю их до золотистой корочки.

После заливаю необходимое количество сливок (сливки следует применять не ниже 20%, в идеале 30—35%), в моём случае достаточно 80—100 грамм. Солю, перчу и как соус «затянется» и приобретет нужное «соусное» состояние, добавляю немного рубленого укропа, для пестроты и аромата.

Лосось почти готов, достаю из холодильника заранее отваренный рис, засыпаю его в форму, я для этого применяю в этом случае обычную чайную чашку. И разогреваю в микроволновке. Заказ почти выполнен. Достаю подготовленную тарелку, выкладываю стейк, рядом рис. Сверху стейк поливаю сливочно-укропным соусом и для колорита добавляю пару помидорок «черри», разрезав их пополам. Зову, с довольной улыбкой, официанта. Вот и первый заказ! Ура! Как говорят: «Кухню лишили девственности!» В хорошем смысле разумеется.

Работу в рок клубе я бы назвал забавной. Назвать её сложной не берусь, так как заказов было не много, даже слегка было скучновато. Меню для меня было простым и понятным, даже заезженным, никакого потенциала для развития не было

к сожалению. Но были безусловные плюсы, конечно же! Например, замечательный график – три рабочих дня в неделю с 7 вечера до двух ночи и с заработной платой, как у повара ресторана. Стоит отметить, что стандартный график рядового повара, это два через два. Примерно с десяти утра до часу ночи. Ещё был хороший плюс – у меня был всего один начальник – директор заведения, ну и конечно же, меня окружала атмосфера любимого, на тот момент, жанра – рока!

Работая в рок клубе, я не скажу, что приобрел какие-то новые навыки и знания в поварском искусстве, скорее я хорошенько закрепил, свои ранее приобретённые навыки. За время работы, я даже кормил известную российскую группу «Total», которая выступала в нашем клубе.

Хоть я и получил немного огорчающие комплименты: «У вашего повара, не хватает чувства «вкуса», но был весьма обрадован, что они хотя бы доели еду до конца, а не надели мне на голову тарелки с едой, а они могли, звёзды все-таки… знали бы эти «звёзды», что мой опыт на реальной кухне всего-то четыре месяца!

Но, как бы хорошо всё не было, настал период расстройств. Думаю всем знаком этот период под названием «задержка заработной платы». Сначала на месяц, потом на два, выдача заработной платы частями и т. п. Видимо я такой человек, что не могу терпеть такого отношения к себе, слишком уважаю свой труд и себя. В общем, проработав в рок клубе недолгих четыре месяца, я некрасиво оттуда ушёл, немного повздорив с начальством и просто не выйдя на следующий рабочий день.

«Ну что ж, пора идти и развиваться дальше!» – подумал я по дороге домой. И время новшеств и изменений не заставили долго себя ждать!

Яркие воспоминания о японской кухне

Для каждого Япония,
Имеет разный смысл.
Кому-то сакура в цвету,
Кому-то Mazda и Toyota,
Кому-то Sony, JVC,
Ну а кому-то роллы, суши.
Я отношусь к последним людям,
Я уважаю эту кухню!
Люблю я суши и сашими,
Люблю Удон и суп-мисо.
Люблю готовить их простую,
Наивкуснейшую еду!
На первый взгляд, скучна она,
Вот рис, вот рыба и готовь!
Но главное вложить в неё
Всю душу, сердце, доброту.
Только тогда поймешь Японию,
Только тогда начнешь ценить,
Эту великую страну и их бессмертную культуру!
В их понимании, всё просто,
Они не любят усложнять…
Вот рис… вот рыба и готовь!

Разместив на сайте объявлений своё резюме (хотя поначалу думал, что это бредовая идея, так как опыта у меня было, прямо скажем мало), я стал ждать. К моему удивлению за неделю мне позвонили три раза, одно предложение меня заинтриговало сильнее.

Мне позвонил шеф-повар японской кухни, довольно крутого ресторана нашего города, и предложил изучить это новое для меня направление – японскую кухню. Буквально через десять минут я ему перезвонил и дал своё согласие, мне было очень интересно изучить «япошку». На следующий день, после разговора, я уже стоял у заднего входа в элитный ресторан и с трепетом ожидал шеф-повара «япоши».

Шеф-повар, конечно же, не был японцем, но был близок, был корейцем. «Ну, хотя бы не француз» – подумал я, ведь глупо бы было учиться японской кухне у француза, не правда ли?!

Моё обучение началось, как и положено, с основ кухни. Я учился правильно варить рис, варить соус для риса, правильно нарезать рыбу, ну и конечно же учил прикольные названия продуктов и блюд на японском наречии: унаги, кайсен, мирин, мицукан, эби, тако ну и т. п.

В японской кухне главным являлся рис, что и не удивительно, ведь основная еда японцев – рис. Главным являлось правильное приготовление риса! Опишу вкратце весь процесс: необходимое количество риса, надо промыть в холодной воде, руками протирая и перемешивая его в воде. После этого, воду слить и залить новую, чистую. Этот процесс необходимо повторить 7—8 раз, чтобы рис хорошо промылся, и вода была чистой.

Далее рис засыпается в кастрюлю, где он будет непосредственно вариться, разравнивается по всей площади кастрюли и заливается водой, на одну фалангу пальца. Ставим кастрюлю на огонь. Доводим до кипения, закрываем крышкой и ставим на минимальный уровень огня.

Рис варится 35—40 минут.

После того, как рис сварен, его сразу же выкладываем в специальное, деревянное «корыто», заливаем соусом «су-шидзу», (примерно одну часть соуса на 10 частей риса) и поварской ложкой хорошо перемешиваем. После оставляем на 30 минут для впитывания соуса в рис. Этот самый соус «су-шидзу» и придаёт замечательный вкус, всеми любимыми роллам, сушам и нигири.

По приготовлению он прост: японский уксус «Мицукан» – 800 миллилитров, сахар – 200 грамм, немного соли (примерно 40 грамм) и сухие водоросли «Комбу» – 1/10 листа. Всё доводится до температуры 60—80 градусов, хорошенько размешивается, до полного растворения сахара и соли, процеживается через сито и охлаждается, при комнатной температуре. Вот такой, немного «муторный» процесс требуется только к рису. Этим я занимался примерно неделю, две. Только потом меня начали пускать к приготовлению роллов и суши.

После месяца обучения, я уже знал и мог самостоятельно катать роллы, варить мисо-суп, готовить японские салаты и соусы к ним, готовить немногочисленные горячие блюда японской кухни. Их к моему разочарованию было мало, всё-таки мне больше нравится «горячий цех», я не «холодничёк». Немного отойду от темы, чтобы объяснить подразделение поваров. В разных ресторанах и заведениях общественного питания существуют различные подразделения поваров.

В странах СНГ, в основном используется следующее деление:

Повар горячего цеха – повар отвечает за приготовление

горячих блюд, горячих закусок, гарниров и супов.

Повар холодного цеха – повар отвечает за приготовление холодных закусок и салатов.

Повар-кондитер – повар отвечает за приготовление десертов и блюд из фруктов и ягод.

Повар-пекарь – повар изготавливает хлебобулочную продукцию.

Повар-мясник – повар отвечает за полуфабрикаты для холодного и горячего цехов.

Повар служебного питания – повар готовит еду для персонала ресторана или кафе.

Часто можно увидеть в ресторанах, что один повар, является и поваром «горячки», и поваром-мясником, и поваром служебного питания. На мой взгляд это неправильно, особенно если это престижный ресторан. Каждый повар должен отвечать только за свою позицию, а не бегать по всей кухне готовя и салат, и суп, и ещё на ходу делая «стафф» (питание на персонал).

Впрочем, работа на «японке» мне нравилась, мне было интересно изучать новые аспекты поварского искусства. Новые соусы, новые виды и способы приготовления риса, новые названия, новые виды рыб и морепродуктов.

Работать в большом коллективе всегда веселее, чем в малом. Мне было с чем сравнивать, ведь на прошлом месте я был один…

Здесь случались разные приколы и розыгрыши, иногда даже жестокие.

Как-то после ленча, мы всей командой поваров отдыхали от «зашивона» (большое количество заказов и работа нон-стоп, не отходя от плиты. В памяти только 15 заказов, которые нужно приготовить, а подчеки всё лезут и лезут, су-шеф даже их не читает, понимая, что мы не в силах сразу всё сделать и запомнить. И так на протяжении двух-трёх часов).

Кто-то произнес, помню: «Эх, сейчас бы колы попить». Другой повар отозвался моментально. «Не вопрос» – сказал он, вставая.

Мы начали наблюдать, что он такое придумал. На заказе в это время было только одно блюдо – спагетти «Болоньезе», паста почти уже сварилась. Повар быстро достал её, откинул на дуршлаг и промыл в холодной воде, чтобы она не доварилась, под собственной температурой. После он достал спагетти, которые были предназначены для персонала, и их легко было «списать», в отличие от пасты для гостей. И закинул их вариться.

Мы переглядывались в недоумении, что и для чего, он это делает. На все вопросы он лишь махал рукой и отвечал: «Сейчас

увидите!»

Не буду «тянуть резину», вот что он сделал: он приготовил «спагетти Болоньезе», только с дешёвой пастой. Выложил и отдал тарелку раннеру, чтобы тот поднял её наверх официанту. Но перед тем, как выложить пасту, он налил на тарелку масло.

Так как тарелка была плоская, а раннеру-бедняге надо было подняться по лестнице, что неизменно сопровождалось наклонами и качениями. То не удивительно, что на полпути по лестнице, паста соскользнула с тарелки и полетела на пол.

Мы все смотрели с открытыми ртами на это, а после на улыбающегося повара. Естественно раннер прибежал обратно и с ужасом в глазах, поведал нам, как он случайно уронил всё на пол. Мы для вида повздыхали, поахали, но сказали, что за два литра «коки» исправим его «промах» быстро. Приготовив и отдав, уже заранее подготовленную нормальную пасту, мы через 10 минут наслаждались колой, посмеиваясь и улыбаясь. А раннер кстати, тоже был очень счастлив, ведь он то думал, что это его «косяк» и он легко отделался. Порой даже жестокость и хитрость порождают счастье и улыбку.

А как мы прикалывались над студентами, которые пришли на практику с учебного заведения. Это была жесть!

Самые смешные были: посыл студента к бармену за зарядкой для микроволновой печи, беготня студента в поисках воздуха (да, да… именно так, когда давали студенту кастрюлю, желательно самую большую и говорили принести свежий жидкий воздух из холодильника или от бармена), посыл студента в холодный цех или кондитерский (в этих цехах в основном работают девушки), за клиторным маслом. И многое другое. Это надо было видеть! Смех был до слёз!

Два месяца пролетели незаметно, я уже «летал» по кухне, мог самостоятельно приготовить и отдать любое блюдо из японского меню.

Как-то в один из рабочих деньков, к нам заходит встревоженный шеф и говорит, что через два дня надо будет лететь в другой город, на банкет самого премьер-министра! В нашем цеху работало два человека в смену: основной повар и я, пока как помощник. «Ну, мне тут слушать нечего» – подумал я, продолжил делать заготовки, а шеф-повар с поваром пошли составлять меню банкета. «Эх, а было бы круто слетать и покормить министра» – подумал я, немного отчего-то расстроившись.

На следующий день начались сборы. С собой брали всё – все необходимые продукты, весь нужный инвентарь, потому как

неизвестно было, где будет банкет, а он мог быть хоть на пляже, хоть в бункере, поэтому брали всё, что может понадобиться. К вечеру уже все подготовили и упаковали. И тут, как бы между прочем, шеф-повар задаёт вопрос, после которого у меня в прямом смысле «отвисла челюсть». «Слушай, а ты не хочешь тоже полететь? Поможешь там, да и не скучно вдвоём будет».

Я был шокирован таким предложением, даже не ответил ничего, только промямлил, что отвечу минут через 20. Выйдя на улицу, вдохнуть свежего воздуха, так как на кухне мне его вдруг перестало хватать, я начал часто дышать от волнения и улыбался сам себе.

Со стороны я, наверное, был похож на дибила. Наконец, отдышавшись, я вернулся к шефу и дал согласие. Улыбнувшись и похлопав меня по плечу, он сказал: «Ты принял верное решение! Всегда помни, какой бы вариант тебе не предложили, пусть даже он тебе будет некомфортен или ты боишься. Но если этот вариант развивает твои способности и твою личность, хватайся за него и держи крепче!»

Вылет был в 8 утра, в ресторане я должен был быть в 6 утра. Сказать, что это была бессонная ночь, значит, ничего не сказать! Я всю ночь безумно переживал и волновался, ходил из угла в угол и не мог успокоиться до самого утра. Собрав в себе все силы, я вышел из дома и поехал в ресторан. Собравшись и погрузив всё в машину, нас повезли в аэропорт. В зале ожидания, когда начнётся посадка, я неожиданно вспомнил… я же полечу в первый раз!

Волнение и так было достаточно сильным, а эта мысль вообще, чуть не выбила меня из колеи. Но как оказалось, всё не так страшно, даже забавно, особенно воодушевил экстренный выход на высоте 10 тысяч метров… просто шедевральная иллюзия безопасности!

Благо полёт прошёл удачно и в аэропорту нас встретили крутые дяди а-ля «люди в черном», и повезли нас в гостиницу. Тут мы почувствовали себя королями… везли нас с сопровождением и мигалкой на скорости 100 км/ч, не сбавляя и не останавливаясь.

Прибыв в отель, и быстро оставив личные вещи, нас повезли в место, где будет банкет. Пройдя пунктов десять охраны, мы наконец оказались на кухне. Радовало, что банкет будет в доме отдыха, где есть нормальная кухня. Мы принялись делать заготовки, было уже два часа дня, а банкет должен был начаться в девять вечера. Было куча работы.

До семи вечера всё шло хорошо, все заготовки были сделаны.

И тут появились они… люди в белых халатах и с оружием.

У этих людей простая задача, в каждый продукт залезть своей «специальной палочкой» и исследовать, пригодна ли пища для животика премьера или нет. Нам пришлось работать под «всевидящим оком», за нами наблюдало три пары глаз.

Ещё стоит добавить, у этих людей есть полномочия стрелять, если, по их мнению, что-то пойдет не так. В общем, работали мы в сильном напряжении, порой до дрожи в коленях.

Банкет начался только в одиннадцать ночи и началась беготня, со стороны наверное было даже смешно наблюдать, когда я бегал к холодильнику и обратно к рабочему столу, а за мной по пятам ходил двух метровый здоровый мужик в халате и с пистолетом. Но мне было не до смеха, поверьте.

Когда в два часа ночи банкет был закончен, я был полностью истощён! Подумать только, за каких-то три часа я измотался, как не уставал на работе за 15 часов!

Но благо нас отпустили поспать в гостиницу до утра, в семь утра должен быть завтрак. Тут меня невольно посетила мысль, что все чиновники – полуроботы какие-то! Лечь в 3—4 часа ночи, а проснутся в 7, а то и раньше, на завтрак. Это же, на каких «колёсах» надо сидеть?!

Благополучно добравшись до отеля, мы, быстро раздевшись, легли спать. Но не тут-то было! Едва я начал засыпать, как сквозь сон услышал телефонный звонок. Звонил гостиничный телефон. Подняв трубку и сказав: «Алло» – напарник замолчал на секунд двадцать. Ответив: «Хорошо» – он повесил трубку. «Собирайся, едем обратно!» – сказал он, одевая штаны.

Нас полусонными и уставшими привезли обратно, как оказалось, приехал ещё один чиновник, и срочно захотел отведать японской кухни.

Провозившись с его заказами и заказами его «свиты» полтора часа, нам наконец разрешили поспать. Но ехать в отель не было смысла, на часах было уже полшестого утра, поэтому мы легли кто, где.

Напарник «приснул» на стуле, я прилёг на мешок с рисом. «Мда… романтика ещё та!» – подумал я, засыпая, не обращая внимание на ужасное неудобство.

Нас разбудили все те же «друзья» в халатах. Разбудили спокойно, с сочувствием и с пониманием нашего состояния: «Давайте пацаны, откидайте завтрак и поедете домой».

Сегодня «халаты» уже не казались таким суровыми и угрожающими, как вчера. Даже немного помогали, передавая заказы, которые желали наши гости.

Толи из-за усталости, толи уже от пофигизма ко всему,

но два часа завтрака пролетели быстро. Все были довольны и счастливы. Быстро собравшись и запаковав весь наш инвентарь, мы были готовы к отъезду. К нам вышел один из охраны, видимо главный, улыбнулся и поблагодарил нас за качество и быстроту обслуживания, вручил нам обратные билеты на вечерний рейс и наши, скажу честно, с трудом заработанные деньги.

Нас привезли в отель. И что вы думаете?! Мы легли спать? Нееет! Как это так, в новом для нас городе и не посмотреть на него! Так не пойдет, и мы пошли шастать по городку.

Погуляв и вернувшись в гостиницу к вечеру, нас повезли в аэропорт.

Во время полёта домой, я не мог уснуть. Мысли лезли и лезли в мою голову. До меня неспешно начало доходить, отчего повара, которые работают на «верхушку» общества, получают очень большие гонорары. Такие повара почти не знают, что такое отдых. Их могут «вырвать» с выходного, или позвонить и вызвать в четыре утра, если их «хозяин» решит вдруг отведать с друзьями яства.

В общем, не жизнь, а сплошная работа.

И я твёрдо решил для себя, что я никогда не буду работать на таких людей! Здоровье и качество жизни в данном случае перевешивают огромные деньги. В этом, кстати, я убедился потом ещё раз.

Вернувшись, домой, жизнь «потекла» привычным темпом. Кроме того, шеф предложил нам с напарником перейти в новый ресторан, который открывался через месяц, от того же ресторана, где мы работали. Я в ожидании не заметил, как пролетел месяц.

В новом ресторане мне понравилось, там было две кухни: паназиатская и японская. Моего напарника повысили до су-шефа «японки», а я стал полноценным старшим поваром! В общем, открывать новый ресторан, придумывать и отрабатывать вместе с шефом и су-шефом новое меню, мне очень понравилось. Видимо я такой человек, который жаждет всего нового и постоянно стремиться расти.

Помимо основного меню, которое было в предыдущем ресторане, здесь добавились новые блюда, которые пришлись мне «по-нраву», так как это были горячие блюда и закуски. Я с большим воодушевлением принялся готовить блюда под руководством шеф-повара. Здесь я познакомился с новой технологией – Wok-сковорода.

Сковорода со сферическим дном (полностью округлая), которая ставится в специальную нишу и снизу нагревается, либо пламенем, либо как было в моём случае – индукционной поверхностью.

Наконец-то я мог утолить свою страсть жарить и парить! В меню были такие блюда как: «Удон (пшеничная лапша) с морепродуктами», «Соба (гречневая лапша) с куриным филе», всеми любимый «Том-ям», вьетнамский супчик «Фо бо» со стеклянной лапшой, хрустящие спринг-роллы завернутые в рисовую бумагу и многое другое. Было чему учиться и радоваться приготовлению пищи!

Тут я познакомился с моим «любимым» шеф-поваром. Он был шефом паназиатской кухни. Он был полу-легендой в нашем городе. Кто-то говорил, что он строгий, кто-то, что он гений, кто-то, что странный.

По мне, он является отличным шефом и очень классным поваром. Почему он стал почти легендой? Ну, вкратце… в 24 года «поднял» ресторан и сделал его лучшим в городе рестораном! Так же является членом различных ассоциаций шеф-поваров стран СНГ. В общем, крутой шеф, по мне так! До легенды ему немного не удалось дойти, кто-то или что-то помешало. Не буду привирать, так как точно не знаю.

Работа в новом ресторане помимо больших плюсов (все новое и приятней работать на новом оборудовании и по новому меню, нежели на убитых сковородках и по «затасканным» блюдам), имело, конечно же, и минусы, причем такие, из-за которых я и покинул впоследствии это заведение.

Самой большой проблемой являлась – «текучка» кадров, начиная с технического персонала, заканчивая управляющими директорами. Каждую неделю – новое лицо. Очень трудно работать в команде, когда она постоянно меняется. Повара тоже были в числе таких. Два месяца я работал без выходных, так как хороших поваров катастрофически не хватало.

Мне приходилось делать свою работу и параллельно объяснять новичку, что к чему и как это готовится. Но самое ужасное, на мой взгляд, для ресторана или кафе – это смена управляющего директора! Ведь каждый новый человек, на этом посту, хочет выделиться и внести свой вклад в ресторан. Независимо от того, хороший это вклад или нет.

Смена управляющего привела к печальным последствиям. Сокращение штата, отчего-то он подумал, что поваров на кухне слишком много и убрал половину, это так же коснулось и официантского состава.

Ну и, конечно же, ему этого показалось мало, и он уменьшил заработную плату практически всем! И тут понеслось… буквально за неделю ресторан потерял отличного шеф-повара, одного су-шефа, больше половины хороших поваров (которые реально

хорошо готовили), ну и неплохих официантов и администраторов.

В числе тех, кто ушел, был и я, хотя мой друг и напарник (су-шеф) уговаривал меня остаться. Я твердо решил для себя, что здесь мне уже не место! Кстати, буквально через три месяца уволили и того «управленца», который почти что развалил ресторан.

Я был расстроен? О нееет… я знал, куда и за кем, мне идти. Я решил следовать за полу легендой и ожидал, когда он меня пригласит поработать в его команде. Я готов был ждать долго, так как я страстно желал у него поучиться!

Напоследок, в этом ресторане я даже успел съездить и покормить ещё одного министра. Всё прошло хорошо, и меня даже похвалила администрация ресторана, только вот грамоту не дали почему-то.

Там я успел пообщаться с личным поваром министра и после разговора с ним «под водочку», после удачного банкета, я ещё больше утвердился во мнении, что я никогда не буду работать на высшее руководство, это реально каторга – поверьте мне на слово!

Любимый шеф-повар

Есть много в мире поваров,
Су-шефов, шефов, «звёздных» шефов,
Любителей, профессионалов,
Домохозяек, домоседов,
Тех, кто готовит каждый день.
В этой огромной гуще лиц,
Всегда встречаются легенды!
Легенды создают шедевры,
Легенды вдохновляют нас!
Они влюбленные в искусство,
Искусство жарить и варить.
Они умеют жарить сердцем,
Варить душой и парить счастьем!
Они всегда готовят вкусно,
Так сексуально, идеально…
Их выделяет из толпы,
Безумная любовь к «готовке».
Остановитесь, присмотритесь…
Быть может, рядом с вами
Есть легендарный человек,
Готовый каждый день,
Дарить вам счастье и улыбку
В обмен не требуя наград!
Остановитесь, присмотритесь…
Скажите им – огромное спасибо,
Что даришь нам, свою заботу!

Прождав, сидя дома, около месяца, мне наконец-то позвонил «тот самый шеф» и предложил работу в новом ресторане. Я был безумно рад этому. Во-первых – наконец-то я начну работать, и учиться, у одного из крутейших (на мой взгляд) шеф-поваров в стране. Во-вторых – мне просто нереально нравится открывать заведение «с нуля».

Приехав на встречу с шефом в новый ресторан, мы сразу перешли к делу. Он мне объяснил концепцию заведения, что будет в меню, и с кем я буду работать. В общем, всё разложил «по полочкам», мне осталось только задать один вопрос: «Когда начинаем?»

Концепция заведения была для меня в новинку. Это был элитный букмекерский клуб. Помимо ставок на спорт, гости

могли теперь чуть ли не жить здесь. Была кухня, бар, удобные диваны и огромные мониторы, через которые шла прямая трансляция, спортивного события, который пожелает гость.

Меню было разнообразным. Начиная с простых блюд – «Картофель по-домашнему», заканчивая сложными блюдами – «Филе палтуса, запечённое под сырной корочкой с картофельным гратеном, наполненным белыми грибами, красным луком и свежей зеленью».

Много чего я узнал нового. У нашего шефа был настолько отличный, от других вкус и взгляд, на, казалось бы, обычные блюда, что даже банальная солянка, для меня показалась каким-то новым блюдом, которое я никогда не готовил. Буквально к каждому простому и тем более сложному блюду, у шефа был свой подход к приготовлению и отдаче готового блюда.

Особенно мне запомнился суп-гуляш, который отдавался в хлебе. Брался «Бородинский» хлеб, срезалась верхняя корочка, внутренняя мякоть удалялась.

Внутри всё смазывалось яйцом, и хлеб помещался в печь, чтобы яйцо «схватилось» и образовало плотную корочку внутри. После этого, суп наливался в хлеб и закрывался корочкой, которую срезали. В таком необычном виде, суп подавался гостю.

Работая под его руководством, я понял, пожалуй, главную задачу повара – готовить не просто вкусно, но и красиво! Чтобы в каждом блюде была своя «изюминка» и новаторство. Чтобы гость не просто сказал: «Как вкусно!», но и сказал: «Как же красиво!».

Ещё шеф, на своём примере, показал мне, каким должен быть настоящий шеф-повар. Помимо идеального повара, он должен сохранять и заботиться о своей команде в первую очередь.

Был случай, когда руководство решило поварам снизить заработную плату, решение было принято, и мы ходили с грустным видом. Но наш шеф не дал этого сделать, заявив руководству, что если нам урежут заработную плату, то он покинет это заведение и его команда соответственно тоже. Естественно руководство не могло разом потерять всю кухню. И так было в любой спорной ситуации.

Если был «наезд» на кухню, шеф безоговорочно защищал нас, свою команду, не смотря ни на что, а не только прикрывал свой «зад», как делают, к сожалению, большинство шеф-поваров. После таких случаев я проникся к нему уважением и преданностью. Команда – вот что было у него на первом месте, а не собственное эго!

В конце концов, видимо это и не устроило руководство

и проработав в «букмекерке» около четырёх месяцев, мы (в частности я, шеф и ещё один повар) покинули это место. Наш шеф повел нас дальше, в очередное новое место класса «люкс».

Заведение оказалось элитным баром и не совсем новым, там провели реставрацию, так как бар существовал уже около восьми лет.

Команда уже была набрана, последним завершающим звеном, стал повар, с которым мы впоследствии очень хорошо подружились. Несмотря на то, что это был узбек, в прямом смысле слова, он был отличным поваром и хорошим человеком. Забегая немного вперёд, скажу, что именно на нас двоих держался этот бар, когда наш шеф покинул заведение из-за ссоры с хозяйкой бара.

Признаюсь честно, в баре работать мне было скучновато, заказов по кухне было мало, так как в бар редко приходят покушать. В основном туда приходят чтобы выпить за своё счастье или забыть своё горе. У каждого свой повод, но методы достижения одни. Даже немного смешно получается, когда радость – человек употребляет «горячительное» и когда горе – тоже. В итоге, если посмотреть сторонним взглядом, то можно подумать, что человеку лишь бы напиться, а повод найдётся всегда. Странные всё-таки люди…

Но что мне там нравилось, это несомненно отменные блюда нашего шефа. К примеру, мне очень нравился суп с копченной утиной грудкой.

Берём сотейник, ставим на плиту, на нагрев. Добавляем немного сливочного масла. Лук-порей режем колечками (подойдет в принципе и обычный, репчатый), рубим мелко чеснок, копченную утиную грудку нарезаем соломкой. Сотейник нагрелся и масло растопилось. Лучок, чесночок и утку обжариваем в сотейнике. Режем кабачок, так же соломкой и добавляем в сотейник.

Всё слегка обжариваем, без фанатизма, нам нужно только, чтобы при помощи сливочного масла раскрылся вкус и аромат продуктов. После обжарки, заливаем куриный бульон.

Немного варим, добавляем черный (желательно свежемолотый) перец, пару капель соевого соуса (для цвета и вкуса) и резанные пополам помидоры черри. Если надо, досаливаем и можно кушать! При желании (но я бы не рекомендовал), можно добавить немного картофеля, только варить его нужно отдельно!

В общем, я работал в полу альтруистических позывах. Не смотря на задержки заработной платы постоянных «наездов»

со стороны начальства, я упорно черпал опыт и знания у шефа. Мне безумно нравился его стиль приготовления и то, как он обращался с продуктами, и что из них умел творить. За что я особенно благодарен шефу, это за пасту! Именно после его «показов» и рассказов о ней, я просто влюбился в этот огромнейший раздел итальянской кухни, как паста! После признания в любви к пасте и вообще к итальянской кухне, я понял, куда мне дальше двигаться!

После нескольких ссор с директором, наш шеф не выдержал и покинул нас. Был даже «весёлый» момент, когда он в очередной раз поругался с хозяйкой (кстати, из-за задержки заработной платы поварам), он зашёл на кухню и просто сказал: «Марш переодеваться, мы сваливаем!». Вы бы видели лица администратора и хозяйки! Они были в большом шоке, что вся кухня, не боясь увольнения и т. п. Последовала за своим шефом «на выход, с вещами». Через пару часов нас конечно же попросили вернуться, но эффект это действие произвело мощный. К слову, на следующий день, нам выдали заработную плату.

После ухода шефа меня уже ничего не держало здесь и я начал поиски хорошего ресторана «с итальянскими корнями». Искать пришлось недолго и не далеко. Мой друг-узбек работал именно в таком ресторане, на второй работе (сами понимаете, узбеку всегда мало работы, видимо это у них в крови, они любят пахать). И он работал не просто в итальянском ресторане. Он работал в элите из элит!

Это был один из самых дорогих и самых престижных заведений не то, что в городе, во всей стране! Я просто обязан был туда попасть!

Жаль, конечно, было расставаться с шефом, которого я очень ценил. Но мне пора было двигаться дальше, выше. Было грустно немного, но в душе я понимал, что «поварской мир» не такой уж и большой, мы с ним обязательно ещё встретимся и непременно поработаем вместе!

В период работы под началом этого шефа, я уяснил главное правило в работе каждого шефа. Главное – это команда! Всегда стой горой за своих людей, ты за них в ответе, ведь именно ты нанимал их на работу. Если у тебя плохая команда, значит ты – плохой шеф, ведь ты же их взял под своё начало, а не они тебя. Ты в ответе за всю свою команду!

Как сказал Наполеон Бонапарт: «Не бывает плохих солдат, бывают плохие офицеры!» Я с этим полностью согласен.

Спасибо тебе огромное за это шеф! Ты показал и научил меня многому, сам наверное и не догадываясь об этом. Спасибо, Бармалей![1]

Я – шеф-повар!

Болельщики кричали: «Гооол!»
Сегодня кто-то денег выиграл,
А кто-то всё продул.
Судьба к нам так изменчива…
Сегодня выиграл ставку,
А завтра ты банкрот.
Таков уж он – тотализатор,
Жесток и справедлив.
Стоя на кухне, с важным видом,
Без важности никак, я шеф!
Руководил работой кухни,
Всё пробовал, критиковал, хвалил
Старался сделать идеально,
Все те блюда, что отдавал.
К несчастью зря старался,
Не в том я месте, не в то время.
Для них еда, не столь важна
Для них важнее – «Гооол!»
Зачем я здесь? И для кого?
Они не стоят моей кухни,
Они не стоят моих сил!
Прощай спорт-бар,
Я ухожу!
Прощай!

Оставив резюме в итальянском ресторане, мне сказали, что только через три, четыре месяца освободится вакансия. Сказать, что я был расстроен, значит, ничего не сказать. Я был подавлен, ведь я почему-то думал, что устроюсь туда без усилий.

Благо подавленность прошла через неделю, и я начал поиски нового. Были разные варианты, но ни один не разжег во мне интереса. Когда я уже хотел, было бросить отказываться и просто зацепиться за вариант, где больше заплатят, мне позвонил один знакомый. Он был бывшим управляющим директором того элитного букмекерского клуба, где я не так давно работал. Предложил он мне довольно интригующую должность – шеф-повар букмекерского клуба опять-таки, только уже другого. «Ну что ж, я согласен» – ответил я на его предложение. Оно было лучшее, что я получал за этот период.

Составление и утверждение меню в этот раз для меня не было

столь трудным, как в прошлом случае (когда я начал работу в рок клубе). Конечно же, это не было элитным заведением, не скажу, правда, что это была забегаловка… скорее просто обычный спорт-бар с кухней. Под моим руководством было всего два повара, по одному в смену. Я не был настоящим шефом, который руководит большим коллективом поваров.

Но, тем не менее я узнал, что такое быть шеф-поваром. Составление меню, закуп оборудования и продуктов, было уже для меня знакомым делом. Новшеством для меня стало управление кухней и ведение небольшой документации.

Такие как снятие остатков (раз в месяц на кухне проводится инвентаризация продуктов, чтобы в дальнейшем подсчитать точность работы поваров, при использовании продуктов, выявление недостачи по продуктам. В общем, грубо говоря, не уходят ли продукты «налево») и составление закупа.

Меню было простым, даже сказал бы «спартанским». Банальные: картофель по-домашнему и мясо по-тайски, креветки к пиву, клаб-сэндвичи и т. п. как в принципе в любом заведении такого типа.

Признаюсь честно, мне не понравилось работать шефом. Все-таки я больше люблю стоять у плиты и создавать «шедевры», а не руководить кухней, где готовят заезженную еду, короче мне становилось все скучнее с каждым днем. А что ещё мне абсолютно не нравилось, так это «выбивание» заработной платы для моих поваров!

Видимо такие ситуации происходят в процентах 90 всех заведений общественного питания. Где бы я ни работал и с кем бы из поваров не разговаривал, практически везде была такая ситуация. «Почему же так?!» – часто я себя спрашивал и до сих пор не нашел ответа. Не спорю, бывают случаи, когда кухня простаивает в «холостую», но чаще всего кухня оправдывает себя в 3—5 раз. Почему же должны страдать люди, делающие выручку и приносящие основной доход?! Видимо на этот вопрос я не смогу ответить, пока не стану владельцем такого заведения. Может там и пойму, почему…

В этой «букмекерке» я все больше стал удивляться людям. Почему же люди так легко и быстро любят расставаться со своими деньгами? Легкий навар? Неужели люди думают, что они умнее тотализатора? Помилуйте, если бы это было так, этот бизнес давно умер бы! Видимо я чего-то не понимаю или просто я не азартный человек. Но моё мнение, что это тупо выбрасывание денег на ветер.

Так я, без удовольствия, и разочаровавшись в шефстве,

проработал четыре месяца и наконец, в один прекрасный день мне позвонили, с того элитного итальянского ресторана и позвали на работу.

По всей видимости, эта глава расстроила тебя, дорогой читатель, как и меня, этот период моей карьеры.

Я бы назвал её худшей главой в этой книге, она была и худшей в моей поварской карьере. Поэтому позволь извиниться и перенестись в новую, хорошую главу, наполненную смыслом и позитивом.

Единственно, что хотелось бы добавить, так это небольшое обращение:

«Если вы повар или хотите таковым стать, для Вас я составил в конце книги список, скорее „заповеди хорошего повара“, которые как я считаю, имеют смысл и надеюсь, помогут Вам в вашем поварском искусстве!»

Buongiorno Amico! Работа с кудрявым итальяшкой

Возможно, я нашёл свой Рай
Рай вкусной пищи и шедевров,
Где нет границ фантазиям.
У Рая есть всё то,
Что я так долго ждал, искал,
Где я могу творить с любовью,
Творить добро и счастье.
Готовить то, что вкусно очень
Готовить страстно, сексуально.
Готовить сердцем и душой.
Я обожаю эту кухню,
Я обожаю этот Рай!
Ты лучшее, что я узнал когда-то.
Всегда с тобой моя любовь,
Всегда с тобой, моя Италия!

После первого дня работы в этом элитном ресторане, мне показалось, что я побывал в раю, поварском раю! Там было всё – отличное оборудование, на котором было в кайф работать.

Хорошие повара, с большим стажем за спиной, у каждого можно было научиться тому, чего я не знал. Шеф-повар – итальянец, просто кладезь знаний и опыта. Ну, а больше всего меня поразило – это «открытая» кухня!

Обычно в местах общественного питания кухня расположена в неведение и не досягаемости гостей. В подвале, например. Здесь же кухню от зала, где вкушали пищу гости, отделяла большая мраморная столешница, по типу барной стойки. Любой гость мог видеть, что твориться на кухне и мог даже пообщаться с поварами и сделать специальный заказ.

Bellissimo!! Я был в восторге от этого. А какие блюда здесь готовились! Ммм… всегда только свежие продукты. Живые крабы, омары, мидии! В основном все продукты импортные, высококачественные. Работать с такой продукцией было просто волшебно. Поистине – поварской рай!

Все повара на кухне делились по «станциям»: повар грильщик; повар на гарнирах и соусах; повар на пасте, ризотто

и супах; повар-мясник; повар холодного цеха; су-шеф, который только декорировал и «отдавал» готовые заказы в зал и контролировал работу на станциях; шеф-повар, который руководил и проверял качество приготавливаемых блюд. Меня закрепили за станцией «паста, ризотто, супы». Позиция считалась самой трудной, так как повара пастовики всегда были в работе.

Если они не готовили заказ, то были заняты заготовками (заготовки на этой станции были почти бесконечными). Именно здесь я до конца «влюбился» в итальянскую кухню!

Здесь я научился готовить пасту и ризотто на высшем уровне. Пасту и равиоли готовили сами, т.е. замешивали тесто, раскатывали и в ручную (с помощью специальной машинки), делали пасту. Это было для меня небольшим испытанием, я с детства не любил возиться с тестом.

Но у меня было безумное желание «вырасти» в итальянской кухне. Я переборол свои эмоции и нелюбовь и заставил себя всё делать идеально. Неважно что – тесто, суп, пасту, ризотто. Я просто перевел свою нелюбовь к тесту, в свою любовь к идеалу. И это, кстати, очень помогло. Если что-то не нравится вам делать, попробуйте сделать это не просто так, а идеально! Тогда процесс покажется увлекательным и он вас затянет. Проверьте, работает почти с любым делом.

Шеф итальянец был просто ходячей библиотекой. Я поглощал знания, что он давал, со скоростью звука! Любое его замечание или совет я воспринимал не как укор в свою сторону, а как полезную помощь. Что ещё меня радовало, это то, что там постоянно была работа. Каждый день я делал пасту или равиоли, или варил крем-супы. Что до заказов, то там хватало и их. Несмотря на «космические» цены, люди приходили толпами, чтобы насладиться качественными продуктами и высшим поварским искусством.

Тут началась моя любовь к морепродуктам. Я просто обожаю работать с ними!

Мне нравиться добиваться идеального сочетания, когда какая-нибудь креветка готова, а внутри остаётся сочной и нежной. Рыбу или дары моря, очень просто испортить, пережарив их или переварив. Тут важно именно чувствовать их! Знать, когда готово и сразу же подавать су-шефу, чтобы он задекорировал и отдал официанту готовое блюдо. Так как, когда морепродукты начинают остывать, они становятся «резиновыми». Вот этот баланс мне было ловить в кайф!

Расскажу немного о шефе. Шефу было немного за пятьдесят, кудрявый (как почти все итальянцы), одевался по тренду (как

будто ему было 25—30 лет). Было даже у него подпольное прозвище (немного злое и обидное, правда) – «кудрявая бабка».

Ворчлив, эмоционален, нетерпелив. В общем, настоящий итальянец! Имел звезду «мишлена», что в моих глазах (да и, пожалуй, в глазах многих поваров) он приравнивался минимум к ангелу. Что мне в нём особо нравилось, это то, что он (несмотря на свои 50 лет) работал на кухне, а не сидел где-нибудь в офисе. Именно работал. Мог помочь, если на какой-то станции «зашивон» и повар не справляется. Ходил по кухне, контролируя вкус и качество приготовляемых блюд. Хороший шеф, хороший повар, хороший учитель.

Ещё я стал фанатеть от супов. Раньше я их не любил готовить, да и есть собственно тоже, ел только гречневый суп, приготовленный по «советским стандартам». Но именно здесь, я полюбил супы.

Тут не было банальных: куриный суп-лапша, рассольник, борщ, солянка.

Тут были такие шедевральные (на мой взгляд, и вкус) супы как: минестроне, крем-суп чечевично-грибной, тыквенный суп-пюре, луковый суп, суп с морепродуктами и много других по-настоящему вкусных супчиков. Один особенно запал мне в душу.

Крем-суп из зелёного горшка

Ингредиенты (на 2 порции):

Лук репчатый – 100 грамм
Замороженный зелёный горошек – 400 грамм
Семена фенхеля – 5 грамм
Сливочное масло – 50 грамм
Оливковое масло – 40 грамм
Креветки – 150 грамм (10 штук)
Мука – 20 грамм
Martini Extra Dry или белое сухое вино – 20 грамм
Тимьян свежий – одна веточка
Чеснок – 1 зубчик
Соль – 2 грамма
Перец черный горошек – 2 грамма

Процесс приготовления. Варим основу супа – в раскалённую кастрюлю закидываем семена фенхеля, чтобы семена раскрыли свой аромат. Как только начало обильно ароматно пахнуть, наливаем оливковое масло (30грамм) и закидываем лучок (резанный средним кубиком или кольцами).

Обжарив лучок, добавляем замороженный зелёный горошек, немного обжарив, заливаем овощной бульон или можно просто банальную воду. Бульон должен покрыть горошек примерно на полсантиметра. Варим суп на медленном огне, около 30 минут. Как наш суп сварился, его следует хорошо пробить блендером и после процедить через сито (чтобы избавиться от частиц семян и остатков оболочки зелёного горошка). Процеженный суп ставим обратно на огонь, доводим до кипения, если суп получился после пробития густоватым, нужно добавить немного бульона или воды.

Как только суп закипит, добавляем сливочное масло, солим, перчим (по вкусу) и энергично помешав венчиком (чтобы масло равномерно растворилось), тем самым немного загустив суп и придав ему кремообразное состояние, убираем с плиты. Суп почти готов! Берём сковородку, наливаем оливковое масло (10 грамм), добавляем веточку тимьяна и зубчик чеснока (слегка раздавив его).

Ждём, пока масло начнёт «скворчать», добавляем креветки. Немного обжарив, переворачиваем их и заливаем Martini или вино, добавляем соль и перец, и тушим в течении минуты (тут главное соблюсти баланс, чтобы не пережарить креветки, это

надо чувствовать, пробуйте и у вас обязательно получится).

Вот и всё, суп готов. Осталось только разлить по тарелкам основу, сверху выложить креветки и добавить «поцелуй Италии» – оливковое масло, несколько капель вполне достаточно. Buon Appetito!

На этой кухне я почувствовал себя истинным поваром! Особым отличием было то, что по окончанию смены, мы не драили кухню (что чаще всего принято делать в других ресторанах и кафе), как уборщики. Мы просто протирали плиты и рабочие столы и шли довольные домой. Уборкой же, занималась специальная служба, которая мыла кухню ночью. Просто кайф, не иначе (читающие повара понимают, о чем я говорю).

Чем же занимаются повара в свободное время, когда нет заказов и не надо делать заготовки, в общем, работы нет? Кто-то сидит в социальных сетях, кто-то тайком дремлет (сидя за холодильником), кто-то просто болтает на «житейские» темы.

Моими же любимыми делами были: болтовня с шефом о каком-нибудь блюде, приготовление какого-нибудь нового, интересного блюда, ну и болтовня о мечтах собственного ресторана или бизнеса с моим другом, который разделял мое представление о мире. В принципе повара занимались тем же, что и люди других профессий, в свободное время. Единственно, чего у нас не было, это компьютера.

Меня многие спрашивают, почему я работаю на кухне, а такой худой?! Хочу развеять один небольшой миф. Многие думают, что работая поваром и имея в распоряжении столько продуктов, повара только и делают, что кушают. В этом многие ошибаются.

Повара, по-моему, одни из самых голодных профессий из всех, в обычном понимании.

Давайте объясню по порядку, почему так происходит. Во-первых, единственное время, когда повар может нормально поесть (и то не всегда), это завтрак. Потому как, ресторан ещё не работает, и соответственно нет заказов. Но завтрак, сами понимаете, это чай с печеньем, либо максимум каша. В общем, далеко неплотно кушает. В обед же, не часто удаётся даже перекусить, не то, что нормально покушать. Обедают повара обычно после четырёх дня. Про ужин я вообще молчу, из-за обилия заказов, времени хватает разве что на глоток воды. Но, а когда заказы наконец-то проходят, это примерно к одиннадцати ночи, тут уж не до еды совсем. Во-вторых, из-за того же обилия продуктов, повара попросту не знают, что же такое покушать.

Знаю, звучит смешно, и многие сочтут это ложью, но это чистая правда… порой мы уже с утра начинали думать, чтобы такого покушать вечером, частенько так и не придумав ничего, ходили с грустными «минами» на лицах. Всё приедается и очень быстро. Ну и, в-третьих, когда повар готовит, он несметное количество, раз пробует блюдо. На соль, на перец и т. п.

И самое важное – запахи! Повар целый день «дышит едой». Тут происходит некий обман организма. Организм думает, что, он кушает, на самом же деле, он так и ходит иногда даже, весь день голодным. Вот такой немного печальный факт. Конечно, не во всех местах так. Но процентов 85 точно.

Вернёмся к нашему итальянскому ресторану. Я уже писал, что в этом ресторане мечтают работать процентов 50 поваров нашего города. По нескольким причинам. Первая причина – это реально престиж! Если ты работал здесь, в других местах на тебя часто смотрят, как на божество и берут с радостью на работу, без лишних вопросов.

Вторая причина, на мой взгляд, более значимая – это работа с высшей продукцией! Здесь я впервые увидел живых омаров, камчатских крабов, мидий, лангустинов – и всё это живоё, ползает, двигается, короче полный «свежак». Я был бы не удивлён, если прямо здесь же выращивали коров и овец по итальянской технологии. Да не, шутка… у меня был бы шок!

Многие посчитают это жестокостью, и я не могу с этим не согласиться. Убивать, готовя – это очень жестоко. Тут спорить не буду, мы были «злодеями». Но вы и представить себе не можете, насколько различный вкус между свежим продуктом и замороженным!

Работать со «свежаком», это не так то просто скажу я вам, это высший пилотаж. Так и шли мои счастливые деньки «в Италии». Паста, ризотто, супы стали для меня «коньком», в которых я с каждым днём становился мастером.

Хочу немного рассказать о самом моём любимом… о пасте! Что для вас значит слово паста?

Думаю, большинство людей ответит: «Что-то он меня грузит! Это же тупо макароны! Придумает же… паста!»

Для меня же паста является не просто словом, а целым мини-мирком, в мире еды! Вы только вдумайтесь, сколько видов паст существует! Спагетти, лингуини, феттуччине, тальятелле, пенне, фарфалле, фузилли – это лишь малая (самая распространенная) часть всех видов! Рецептов пасты существует не одна тысяча. Каждый вид пасты лучше сочетается с тем или иным соусом.

Паста – это безграничное пространство для фантазии! Я очень люблю пасту. Не зря видимо моим первым самостоятельным блюдом, которое я освоил даже раньше омлета, были знаменитые «макароны по-флотски». Как сейчас помню, когда лет в 11 я попросил свою маму научить меня готовить это блюдо.

Позже, после множества практик по этому блюду (а я начал его готовить практически каждый день), я даже начал придумывать свои собственные версии рецепта, такие как: «Французский флот» – по-флотски, только с добавлением грибов. «Резня на корабле» – по-флотски, в томатном соусе. «Кризис на флоте» – по-флотски, без мяса, с овощами.

Ну и моё самое любимое – «Сливочный рай на флоте» – по-флотски, с добавлением сливок.

Даже тогда, в свои 11—12 лет я сделал из банальных «макарон по-флотски» пять, шесть различных блюд, с разными вкусами и разными ингредиентами. Неизменным оставалась только паста! Даже сейчас я не перестаю удивляться обилию вариантов приготовления пасты.

Различные виды паст, различные варианты соусов, различные проварки, различные ингредиенты – просто целый мир, в мире кулинарии! Не скажу, что я стал прям профи по пасте… но дайте мне пачку «макарон» и ваш холодильник, чтобы в нем не было. И я через 20—30 минут накормлю семью из четверых человек, вкусной, сытной пастой.

Паста – это простое и в тоже время великое и удивительно вкусное творение человека!

В этом ресторане, я ещё больше расширил свои познания о пасте! Я узнал, что можно сделать пасту разных цветов и вкусов! Добавьте немного томата в тесто и получите оранжевую или красную пасту. Немного шафрана – желтую пасту. Шпината – зелёную пасту. Чернила каракатицы – черную пасту. Просто десятки вариаций!

Рецепт теста для пасты достаточно прост (на 1 килограмм теста): яйца (80% желтки и 20% белки) – 520 грамм, мука высшего сорта – 700 грамм, мука крупного помола (семола) – 300 грамм, вино белое – 20 грамм, масло оливковое – 20 грамм и соль – 15 грамм. Замешиваем крутое тесто, даём ему «отлежаться» пару часов при комнатной температуре, ещё раз перемесив тесто, можно катать пасту!

Этот рецепт подойдет для домашней, мягкой пасты.

Существуют два сорта паст. Мягкая и твердая паста:

Мягкая – тальятелле, равиолли, феттуччине, лингуини, паппарделле и т. п.

Твёрдая – пенне, спагетти, фузилли, фарфалле и т. п.

Раскатываем тесто в толщину 1,5 – 2 миллиметра и при помощи специально станка или специального резака, режем тесто определённой ширины и длины (в зависимости какую пасту вы делаете). Скручиваем в «гнёзда» и можно смело замораживать. При приготовлении варим пасту замороженную. Варится она минуты 2—3. И вкус просто небо и земля, по сравнению с магазинной! Попробуйте и удивитесь!

Как вы, наверное, уже узнали из предыдущих глав, мне постоянно нужно было «расти», я не мог стоять на месте. Я жаждал узнавать всё новое с огромной скоростью.

Я стал, с разрешения шефа, заменять иногда повара – гарнирщика. Он работал на двух работах, поэтому ему нужны были иногда выходные, ну а мне – новое!

На гарнирах было меньше заготовок и меньше разнообразия. Мне нужно было лишь подготавливать гарниры: рис, пюре, спаржу, брокколи, стручковую фасоль и ещё несколько гарниров. В общем мелочи, если сравнить со станцией «паста». Больше интересовали меня соусы. Вот тут-то я с вдохновением начал «впитывать» и изучать разные виды соусов. Какой соус подать к мясу, какой к рыбе… к каждому блюду, чтобы подчеркнуть его оригинальность, подаётся свой соус. Именно поэтому вы пробуете всегда, вроде бы одну и ту же рыбу (или мясо), в разных ресторанах и вкус всегда разный. Основной секрет состоит именно в соусе и в подаче блюда.

Соус изменяет вкус, а особая подача меняет взгляд на обычный, допустим, стейк. Соус бывают разные, основные выделю:

Сливочный соус – соус на основе жирных сливок, белого вина и специй.

Томатный соус – соус на основе свежих или консервированных томатов.

Демиглас – основной соус к мясу, варится несколько дней на медленном огне. В состав входят: кости говяжьи, вино красное сухое, овощи, травы и томатная паста. После варки, соус процеживается и уваривается до нужной консистенции.

Винный соус – соус на основе красного или белого вина.

Остальные виды соусов – это в основном добавление в эти базовые соуса, дополнительных ингредиентов.

Например:

Соус грибной – грибы и лук мелко режутся, обжариваются и к ним добавляются сливки и демиглас (можно сделать чисто на сливках). Доводится все «до вкуса» солью, перцем и соус готов.

Соус розмариновый – демиглас, сливки, веточка розмарина и зубчик чеснока. Соус вино-ягодный – винный соус (на красном вине), ягоды и сахар.

В общем, я уяснил, что можно сделать и придумать кучу различных соусов, если знать основу. Всё на самом деле очень просто, замешивается в основной соус дополнительные ингредиенты, и получаем новый соус, с другим вкусом. За что я просто обожаю поварство, так это за бесконечное число вариантов придумывания новых блюд!

Можно из банального судака сделать шедевр и никто даже не поймёт, что это был обычный озёрный судак. Это просто волшебно, вы так не считаете?!

В этом месте я готов был проработать долгое время, несмотря на мой нрав, которому нужно было постоянное обновление. Здесь я получал всё новое, каждый день.

С итальянцем было не скучно работать.

Плюс ко всему, так как кухня была открытой, любой гость мог подойти к нам и сделать специальный заказ, не по меню. Разнообразия хватало, и желание работать не пропадало ни на миг.

Но, к сожалению всегда хорошо не бывает. Сменилось руководство, и оно почему-то посчитало, что на кухне уж слишком много поваров… «Ууу… дежавю. Мне кажется, или я где-то уже это слышал?» – подумал я.

В этот же день я написал заявление об уходе. Хотя мне дико не хотелось уходить, но я знал, что за этим последует. Я через это уже проходил. После моего ухода, всё так и произошло, как я и предполагал. Начались задержки заработной платы, сокращение заработной платы, сокращение штата кухни, ухудшение качества продуктов и всё в таком вот печальном роде. Было грустно наблюдать, как рушится идеал, мой идеал. Но, надо было идти по-жизни дальше!

Я поддерживал связь со своим первым шефом и рассказав ему о случившимся, он даже обрадовался. Сказал, что у него для меня есть классное предложение. Сеть ресторанов, которые он курировал, расширялась. Открывался новый итальянский ресторан. И видимо шутка судьбы, он находился по-соседству с кофейней, где я работал когда-то кальянщиком! Забавно, не находите? Ещё забавней станет далее. Но, обо всем по-порядку.

Итак, я вернулся почти туда, где когда-то просил шефа взять меня на кухню в ученики. Тоже место, те же люди, тот же шеф… разница только во времени. А оно пролетело быстро, незаметно.

пять лет пролетели как месяц.

Только я уже не был студентом-кальянщиком, я стал профи, порхал и летал по кухне! Меню запоминалось за пару дней. Шеф был словом, я – его руками, глазами и вкусом! Мне уже не нужно было показывать, что и как. Достаточно было назвать продукты и что с ними сделать (сварить, пожарить, потушить).

Я стал тем, для кого не существует границ в поварском искусстве, я был полностью готов менять этот мир к лучшему.

«Привет, Егор! Ну, давай, удиви меня. Чему ты научился за пять лет!?» – сказал шеф, при нашей встрече.

И я удивил…

Старый шеф-Новое начало

Рад видеть тебя, мудрый шеф!
Рад снова поучиться!
Не так давно, ты мне открыл,
Мой путь и новый мир.
Путь, который окрыляет,
Путь, что близок сердцу!
Мир, который полюбил,
Мир, искусства пищи!
Ты научил и показал,
Что всё возможно в мире!
Что нет преград в этом искусстве,
Искусстве вкуса и добра.
Тебе безмерно благодарен,
Что ты открыл глаза мои.
Теперь я четко вижу цель-
Готовить вкусно и душевно
Спасибо мудрый шеф! Ты – гений!
Ты – лучший мой учитель!

Я уже упоминал, и не раз, что мне очень нравиться открывать ресторан с «нуля». Когда всё новое, руки так и чешутся, приготовить что-нибудь вкусненькое!

В нашей команде поваров были: бренд-шеф, шеф-повар, су-шеф, три повара горячего цеха и два повара холодного цеха, мясник, пиццер и повар служебного питания. Наш коллектив быстро сплотился и стал очень дружным. Шеф и бренд шеф, создали хорошее меню на мой взгляд. Так как, это был итальянский ресторан, в меню был большой выбор моей любимой пасты! Хороший выбор пиццы и морепродуктов.

Строгого деления по станциям здесь не было. Условно за двумя поварами горячего цеха были закреплены – гарниры, супы, паста и горячие закуски. За третьим поваров – станция гриль и соуса.

Работа в новом коллективе и на новой кухне всегда приносит радость. Новое меню, новые блюда, новые люди, работать в кайф! Работа любого нового заведения, всегда начинается в первую очередь, с отработки меню. Ещё до официального открытия заведения, шеф-повар собирает всех поваров, всех официантов

и администраторов. Начинается приготовление каждого блюда «с нуля» и составление технологических карт.

Весёлые моменты! В шуме и гаме, окруженные десятком людей, повара, су-шефы и шеф бегают от стола к плите. Что-то режут, что-то жарят. Каждое готовое блюдо пробуется практически всем персоналом ресторана. Повара в основном пробуют блюдо в процессе приготовления, чтобы запомнить вкус и вид готового блюда.

Официанты и администраторы пробуют для того, чтобы они понимали, что это такое. Знали состав блюда, как его предложить гостю.

Официанты заучивают и «сдают», после отработок, меню и состав каждого блюда, су-шефу или шеф-повару. Это очень важный аспект! Официант должен знать, в какое блюдо, что входит. Гости бывают разные, с разными вкусами и предпочтениями. Кто-то не ест мясо, кто-то не ест рыбу, кто-то лук или помидоры.

Официант должен посоветовать гостю блюдо, подстраиваясь под его желания.

Для меня отработка, пожалуй, самый весёлый и приятный момент в профессии (видимо, поэтому я люблю открывать заведения «с нуля»). Готовишь в первый раз, пробуешь, комментируешь, иногда даже рекомендуешь шефу что-то добавить в блюдо или убрать. Мы, всей командой поваров и шефом, создавали идеальные, новые блюда!

После окончания отработки, на душе всегда остаётся приятный осадок. Это всё равно, что написать картину или записать свою песню в студии. Незабываемые ощущения! Я до сих пор помню все отработки, в которых я когда-либо участвовал. Я очень люблю создавать что-то новое. Открывать новые вкусы!

Ресторан работал с 12 дня до 12 ночи, но повара приходили к десяти утра, чтобы успеть сделать все основные заготовки на день. Каждый день мы делали их, каждый день мы делали почти что одно и то же! Каждый день мы это делали, чтобы подать гостям свежую и вкусную продукцию! Сколько себя помню, я ни разу не готовил из несвежих продуктов! Очень надеюсь, что и вы тоже. Ведь даже просто готовить из «старья» уже противно, не так ли?

Через некоторое время, после официального открытия, уволился (по какой-то непонятно мне причине) шеф-повар. На его место встал сам бренд шеф-повар! Ооо, что это был за человек!!

Взглянув на него, никогда не скажешь, что он повар, да ещё и бренд шеф сети ресторанов! Невысокого роста, худощавого телосложения. Он был больше похож на офисного клерка, нежели

на повара. Но на деле, он был мастером.

У него не было «звёзд», дешёвых понтов. Он отлично готовил, всегда помогал нам, поварам в «зашив», вставая рядом у плиты. Всегда шёл навстречу поварам и старался выполнять их просьбы.

Я лично его глубоко уважаю и ценю за всё, что он делал и делает, по сей день! Да и к тому же, это же был «тот самый шеф», что когда-то открыл мне дорогу на кухню. Мой путь в жизни! Он был и остаётся просто отличным шефом и поваром!

Бренд шеф сам начал руководить кухней, что меня обрадовало. У него знаний и мастерства было очень много. Конечно же, иногда я с ним не соглашался, делал по-своему, как считал лучше и вкуснее (только ему не говорите об этом признании!).

Здесь, я с головой ушёл в свою любимую Италию. Я с наслаждением готовил различные пасты, ризотто, супы! Признаюсь, такого кайфа от приготовления я не ощущал ни в одном ресторане из предшествующих мест. В этом месте я начал готовить под музыку, под классическую музыку. Это волшебство, не иначе! По каким-то неизвестным мне причинам, ризотто получается вкуснее под В. А. Моцарта, нежели в тишине. Теперь я готовлю только под музыку. Попробуйте, может, и вы прочувствуете это.

Музыка – отличный усилитель вкуса, по-крайней мере для меня. В этом ресторане у меня изменился вкус. Я перестал, есть мясо и полуфабрикаты из мяса. Я не стал вегетарианцем, но от мяса меня начало «воротить», по какой-то причине.

В этот же период я стал более придирчив к продуктам и к качеству еды. Меня стало просто бесить, когда готовят, как попало, без души.

Я стал ворчлив и брезглив, чем частенько раздражал коллег. Я перестал есть стафф-питание и стал сам себе готовить. В общем, я кардинально изменился. Может уже опыт сказывался, может что-то ещё… до сих пор не знаю.

Кормить гостей мне стало здесь, более приятнее, чем раньше. Я часто спрашивал у официантов, чей заказ готовил, всё ли понравилось гостю? Остался ли, он доволен моим блюдом?

Многие скажут, наверное: «Зачем так париться?!» Но для меня, это было очень важно. Важно знать, доволен ли человек моим блюдом или нет. Помните, я же люблю делать всё идеально!

Меню мне очень нравилось, я бы даже с удовольствием написал его сюда, с полным рецептом. Но боюсь, это будет скучная для чтения информация. Но несколько моих самых любимых, пожалуй, напишу.

Хочу начать с моего любимого (или с любимой) … с пасты! Поехали!

Паста с креветками и цукини в нежном сливочном соусе

На одну порцию нам понадобится:

Паста (лингуини или спагетти) – 75 грамм

Креветки (желательно размера 16/20 или 21/25, но в принципе можно любые невареные креветки) – 100—120 грамм (в чищеном виде)

Лук репчатый – 20 грамм

Чеснок – ползубчика

Цукини (можно использовать обычный кабачок) – 50—70 грамм

Вино белое (сухое) – 20—30 миллилитров

Сливки 30% (можно использовать сливки от 20% и выше) – 100 миллилитров

Соль – 2 грамма

Перец черный горошек – 2 грамма.

Масло оливковое – 20 грамм.

По желанию можно добавить шафран или куркуму.

Варим пасту в подсоленной воде до состояния Al-dente. Пока паста варится, готовим соус. В сковороде, на оливковом масле, обжариваем мелко резанный кубиком лук и чеснок. Цукини трём на средней тёрке. Выжимаем (чтобы ушла жидкость и цукини жарился, а не тушился) и добавляем к уже немного обжаренным луку и чесноку. После двух минутной обжарки, добавляем креветки.

Долго жарить их не надо, достаточно минуты, иначе они могут пережариться и стать «резиновыми» (помните про баланс?!). Добавляем белое вино, выпариваем немного и заливаем всё сливками. Солим, перчим (при помощи перцемола) по-вкусу. Немного потушив, до загустения сливок, можно смело закидывать в сковороду, свежесваренную пасту. Активно помешав лопаткой «затягиваем» соус с пастой. И можно приступать к трапезе.

Паста Аррабиата

Очень простая и безумно вкусная паста! На одну порцию нам понадобится:

Паста (пенне) – 75 грамм
Помидоры – 2 штуки
Петрушка – 10 грамм
Базилик свежий – 2 грамма (листиков пять вполне достаточно)
Перец чили – половинка стручка перчика (на любителя)
Чеснок – 1 зубчик
Помидоры черри – 20 грамм (3—4 штучки)
Соль – 2 грамма
Сахар – 5 грамм
Масло оливковое – 20 грамм
Масло сливочное – 15 грамм

Варим пасту в подсоленной воде, до состояния Al-dente. Пока паста варится, готовим соус. В сковороде нагреваем оливковое масло, закидываем чесночок (режим его тонким слайсом в 1мм.), обжариваем до золотистого цвета. К чесноку добавляем перец чили, резанный колечками. Слегка обжарив, добавляем томатный соус – для соуса нам понадобится сделать помидоры конкосе.

Для этого, в помидоре вырезается зелёная сердцевина, с другой стороны делается не глубокий разрез крестом. Помидор кладем в кипящую воду (можно прямо к пасте) и варим около 20 секунд. После этого, помидор достаём и охлаждаем в холодной воде. После такой процедуры (бланширование или припускание), с помидора легко снимается кожура, чистим его. Разрезаем помидор на четыре части, удаляем семена. Очищенные помидоры пробиваем блендером, до однородной массы.

Томатный соус готов. На соус нам понадобится полтора помидора. Половинку помидора конкосе, мы пока оставляем в сторонке. Вылив в сковороду соус, добавляем соль и сахар, добиваясь нужного баланса между кислинкой и сладостью. В самом конце в соус добавляем мелко рубленные петрушку и базилик, помидоры черри (резанные пополам), половинку помидора конкосе (порезать мелким кубиком) и сливочное масло. Закидываем уже сваренную пасту, затягиваем соус, частыми помешиваниями. Bon Appetite!

Ну и не могу не написать мой любимый супчик!

Томатный суп с морепродуктами

На одну порцию нам понадобится:
Оливковое масло – 20 грамм
Сливочное масло – 10 грамм
Анчоусы (соленые) – 5 грамм (можно обойтись и без них)
Перец чили – полстручка (на любителя)
Креветки (чищеные) – 15 грамм
Кальмары (чищеные) – 20 грамм
Мидии (желательно в створках, но можно и просто взять мясо мидий) – 2 штуки (20 грамм)
Рыба (не жирная, филе. Сибас, дорадо, судак, минтай, треска) – 40 грамм Все эти морепродукты можно заменить «морским коктейлем».
Петрушка – 5 грамм
Лук репчатый – 10 грамм
Чеснок – ползубчика
Вино белое (сухое) – 10 грамм
Помидоры – 2 штуки
Помидоры черри – 20 грамм (3—4 штучки)
Рыбный бульон – 100 грамм (необязательно, можно обойтись обычно водой, но с бульоном будет более насыщенный вкус!)
Соль – 2 грамма
Сахар – 5—10 грамм

На плите разогреваем сотейник с оливковым маслом. Обжариваем мелко рубленные лук и чеснок, анчоусы и перец чили (в начале необходимо хорошо обжарить лук и чеснок, после закинуть анчоусы и перчик). Заливаем вином, выпариваем.

Добавляем томатный соус, сделанный из двух помидор (способ приготовления соуса описан в предыдущем рецепте) и бульон. Ждем, когда закипит, добавляем соль и сахар по-вкусу. Консистенция супа должна быть не жидкой! Густоватой! После закипания закидываем морепродукты и варим не более двух минут! В конце закидываем помидоры черри, сливочное масло, мелко рубленные петрушку и базилик.

Убираем с плиты, помешивая лопаткой, растапливаем масло и можно разливать по тарелкам и кушать!

Попробуйте обязательно эти волшебные блюда!

Когда ресторан проработал около недели, кухня уже работала как конвейер. Четко, слаженно и быстро. Все повара уже изучили

меню, и шефу уже не приходилось всё проверять и поправлять. Все работали на своих позициях, и шеф четко распределял, какое блюдо, когда должно быть готово. Здесь необходимо подчеркнуть следующее. Когда выходит большой заказ (салат, суп, горячее, закуски) нельзя отдавать все блюда сразу, скопом.

Должен соблюдаться интервал между отдачами. Допустим, первые готовят и отдают салаты и холодные закуски, после этого горячий цех начинает отдавать горячие закуски, супы и горячие блюда (именно в таком порядке). Весь этот процесс контролирует су-шеф или шеф-повар. В основном используется следующий интервал: салаты, холодные закуски отдаются в первую очередь. Через 5 минут отдаются горячие закуски. Ещё через 5 минут отдаются супы. И через 7 минут, отдается горячее блюдо. Но чаще всего, гость сам выбирает интервал и передаёт его на кухню, через официанта. Гость всегда прав!

Так чётко и слаженно работая в хорошей команде, я стал замечать за собой одно интересное качество. Видимо всё приходит с опытом.

Я мог уже делать заготовки (резать лук, чеснок, бланшировать овощи, варить бульон и т. п.) на «автомате». Не смотря, что делают руки, я мог думать о своём или разговаривать с коллегами.

Руки настолько привыкли к ножу и продуктам, что я мог без труда, с закрытыми глазами отличить на ощупь, какой нож у меня в руке по рукоятке и какой продукт у меня в другой руке, по весу и структуре. Практически точно знал вес того или иного продукта, взвешивая его рукой. В общем, набил руку и глаз.

Но к самим заказам я всегда подходил ответственно и со всей душой. Внимательно жарил и варил. Пробовал на вкус блюдо раз по десять, на всех этапах приготовления, чтобы на 100% убедиться, что блюдо получилось идеальным!

Проработав лето и осень, в замечательном коллективе, директор решил немного сократить персонал кухни, так как с приходом холодов количество гостей стало меньше. В итоге убрали одного повара горячего цеха.

И нас осталось двое на «горячке». Я перешёл с «пасты» на «гриль».

Я давно желал, себя попробовать на «гриле». Со стороны может показаться, что это простая «станция», жарь да жарь себе на гриле и «доводи» до готовности в пароконвектомате (духовой шкаф, где имеется конвекция – равномерное распределение горячего воздуха по всей печи, с помощью вентилятора. И с функцией пара).

На самом деле, это довольно «жаркая» станция. Ты

практически всегда работаешь в облаке дыма, что не очень хорошо для организма. Основы я хорошо знал. Работа на гриле мне нравилась. Замариновал рыбу или мясо, обжарил красиво на гриле и довёл до готовности в конвектомате. Самый сложный процесс, это умение «чувствовать» мясо ли рыбу, когда они готовы.

Для мяса (стейков) существуют семь степеней прожарки, в основном используются пять:

Blue – прогретый стейк до температуры 46—49 градусов внутри. Достаточно обжарить на гриле по минуте с каждой стороны. Внутри сырой, чуть тёплый. Самая редкая прожарка.

Rare – хорошо обжаренный снаружи, на гриле с двух сторон, внутри почти сырой, с кровью. Температура внутри стейка 49—55 градусов. Готовится в конвектомате 2—3 минуты при 200 градусов.

Medium rare – хорошо обжаренный снаружи на гриле с двух сторон, без явной крови внутри. Присутствует ярко выраженный розовый цвет. Температура внутри стейка 55—60 градусов. Готовится в конвектомате 4—5 минут. При 180—200 градусов.

Medium – хорошо обжаренный снаружи на гриле с двух сторон, стейк средней прожарки со светло-розовым соком внутри. Температура внутри стека 60—65 градусов. Готовится в конвектомате 6—7 минут при 180—200 градусов.

Medium Well (самая распространенная прожарка) – хорошо обжаренный снаружи на гриле с двух сторон. Внутри стейка, мясо с прозрачным соком и температурой 65—69 градусов. Готовится в конвектомате 8—9 минут, при температуре 180—200 градусов.

Well Done (самая распространенная, после Medium Well) – хорошо обжаренный снаружи на гриле с двух сторон. Полная прожарка, мясо внутри почти без сока. Температура внутри стейка 71—100 градусов. Готовится в конвектомате 10—12 минут, при температуре 180—200 градусов.

Over Done, Over Cooked – полностью прожаренное мясо, без сока и с температурой внутри стейка свыше 100 градусов. Мы его называли «подошва», из-за его сухости и жесткости. Самая редкая, после Blue, прожарка.

Определить температуру можно при помощи специального градусника – щупа (он имеется в свободной продаже). Опытные повара определяют степень прожарки, по-мягкости мяса. Грубо говоря, «тыкая» пальцем и чувствуя, на сколько стейк прожарен, ощущая мягкость мяса.

С рыбой немного сложнее, её надо чувствовать! Её легко,

буквально за лишнюю минуту, можно пересушить, как впрочем, любые морепродукты.

От соблюдения этих балансов я просто кайфовал! Мне очень нравилось точно угадывать прожарки. И тем более нравилось работать с рыбой и морепродуктами. Когда знаешь, что какая-нибудь креветка будет готова через 30 секунд, в голове включается внутренние часы, и ты четко вовремя отдаёшь свежую, готовую и сочную креветку гостю.

У поваров очень хорошо развиты «биологические часы». Практически все опытные повара знают, где-то внутри, что блюдо готово, даже не проверяя. Можете назвать это интуицией повара (что в принципе я тоже не исключаю), я называю это хорошо развитыми «биологическими часами».

Мой любимый способ приготовления не жирной рыбы

На одну порцию нам понадобится:

Не жирная рыба, филе (сибас, дорадо, судак, треска, минтай и др.) – 1 штука или 200 грамм.

Соль – 2 грамма

Перец черный горошек – 3 грамма

Оливки – 15 грамм (3—4 штучки)

Маслины – 15 грамм (3—4 штучки)

Анчоусы (солёные) – 5 грамм

Петрушка – 10 грамм

Базилик – 5 грамм (4—5 листика будет достаточно)

Вино белое (сухое) – 50 грамм

Лук репчатый – 10 грамм

Чеснок – ползубчика

Помидоры черри – 50 грамм (10 штучек)

Сливочное масло – 50 грамм

Оливковое масло – 20 грамм

По желанию можно добавить шафран или куркуму.

Берётся сковорода, на оливковом масле обжариваются мелко рубленные чеснок и лук. Добавляются анчоусы, оливки и маслины (нарезать колечками), слегка обжарить и залить вином. Выпарить. Добавить немного рыбного бульона или воды. Довести до вкуса солью и перцем. После кладём в сковороду нашу рыбку и тушим на медленном огне, изредка переворачивая рыбку. Когда рыба будет почти готова (минут пять обычно хватает), добавляем мелко рубленные петрушку, помидоры черри (резанные колечками) и сливочное масло. Энергично вращая сковородку, не отрывая от плиты, почасовой стрелке, затягиваем соус. Можно кушать! Приятного аппетита!

Несмотря на «потерю» одного повара из-за сокращения, работать не стало тяжелее. Наоборот, работать стало интересней. Так как теперь некогда было сидеть без дела.

Да и наш шеф не давал скучать, мы часто что-то пробовали готовить новое. Иногда меняли состав блюда, заменяя продукты в нём. Шеф был строг, но справедлив. Он никогда не кричал и не ругал без повода.

С напарником мы хорошо сдружились с барменами. С утра пили горячий эспрессо, вечером вкусные лимонады и Ice tea.

Взамен, мы, конечно же, вкусно и сытно его благодарили. Пожалуй, это единственное место из всех, где я работал, в котором меня ничего не напрягало. Весь коллектив был дружным, заработная плата платилась вовремя, было всё очень стабильно, не прикопаешься.

Я здесь проработал максимальное время, которое я когда-либо работал в одном месте. Около 1,5 года я исправно трудился.

Что же могло меня «доконать», что я покинул это славное заведение?

Странно, наверное, прозвучит, меня доконала стабильность… кто-то, подумает или скажет: «Стабильность – это хорошо! Работу знаешь, заработная плата вовремя, график без изменений, коллектив почти родной!»

Я никого не буду здесь разубеждать. У каждого своя правда. Моя правда заключалась в том, что мне не нужна стабильность… мне больше по-нраву постоянное обновление. Нет, я не имею виду смену руководства или персонала. Я про обновление в хорошем смысле. Постоянно идти вперед мне было просто необходимо. Видимо у меня такой характер, я не могу работать в одном месте, на одном оборудовании, по одному и тому же меню. Меня это угнетает. Я чувствую, как мой потенциал растрачивается попусту.

Мне было необходимо с этим сделать что-нибудь. Либо менять своё отношение и методы приготовления блюд. Либо уходить в новое место, чего мне почему-то не хотелось делать.

Я пошёл по-первому пути. Да простит меня шеф, если он читает эти строки!

Я начал сам изменять состав блюд! Не сильно, лишь корректируя их по-своему вкусу. Иногда добавляя белое вино, куда оно не шло, по технологической карте.

Или добавляя какую-нибудь травку (тимьян, розмарин), куда шеф её не добавлял. Так помаленьку, я изменил «под себя» процентов 50 меню. При шефе, конечно же, я готовил как положено, но стоило ему отвернуться и я не мог удержаться, чтобы не добавить в блюдо свои «изюминки», которые, как я считал, жизненно необходимо добавить!

Это реально помогло! Я перестал думать об уходе, и моё внимание захватил процесс изменения или создания новых вкусов и шедевров.

Я так порой увлекался, что пару раз мне даже удавалось убедить шефа, что так и надо, что этот ингредиент идёт в это блюдо. В такие моменты он как-то хитро на меня поглядывал. Пробовав моё новшество он то кивал головой, соглашаясь, то

строго говорил, чтобы я больше не добавлял этот ингредиент.

К моему сожалению, мой метод долго мне помогать не мог. Я перепробовал уже вариантов 100 различных изменений блюд. Я находил идеальный, для себя, вариант из десятка и останавливался на нём, записав в памяти рецепт. Меню, к сожалению, имеет свой конец. Я изменил все блюда, которые готовил, «под себя». И на меня опять начала «нападать» тоска, тоска по-новому, по-неизведанному!

В этот раз, меня «спасло» изменение меню. В хороших ресторанах меню меняется 2—3 раза в год. Хорошие (которые часто заказывают) блюда остаются в меню, а плохие (которые мало или вообще не заказывают) заменяются новыми. Так было и в этот раз. Целый месяц, всей командой. Под руководством шефа мы готовились к «летнему» меню. Шеф решил обновить примерно 1/3 меню. Плюс к этому, многое добавил.

Новых и вкусных блюд было достаточно, чтобы «утолить» мою нужду в постоянном совершенствовании.

Шеф как будто знал, чего мне не хватает и добавил в меню несколько довольно сложных блюд, к которым нужно относится бережно и с вниманием. Я опять стал счастливым поварёнком!

Хотя многие и говорили об этом, но директор сказал (развеяв мифы), что мы и так прекрасно справляемся, поэтому к лету нам не добавили третьего повара, как планировали ранее. С открытием летней террасы, мы начали реально «зашиваться» и не успевать. Наш шеф всё-таки уговорил директора о необходимости третьего повара. Нам стало «свободней дышать».

Работать летом на кухне, скажу прямо, вещь не очень приятная. На улице жара +30, а на кухне температура около плит поднимается примерно до +50! Повара разве что не получают загар. Но становятся почти огнеупорными, как пожарники. В особенности руки приобретают такое свойство. Что для обычных людей покажется горячим, для повара будет тепленьким.

Честно признаюсь, я очень не люблю работать на кухне летом. Это реально становится «адской» работёнкой. Благо вода всегда есть в кранах! Чтобы не «сгореть» изнутри, мы выпивали литров по 4—5 воды в день. Тем самым хоть немного охлаждаясь.

К концу лета мой энтузиазм опять начал сдавать. Некогда новое меню я уже выучил вдоль и поперёк, изменил под себя раз по десять. Спокойствие на душе так и не появлялось. Я корил себя и постоянно спрашивал: «Что же мне надо?! Чего не хватает в конце то, концов?!» Меня начало раздражать и «бесить» моё

состояние и отношение к работе. Сердцем я понимал, что мне нужно что-то совершенно новое, революционное! Мозг же, категорически отказывался подумать даже о глобальных изменениях.

Целый месяц я «ломал» себе голову вопросом: «Что мне стоит изменить в своей жизни?»

Потихоньку в моё сознание начала прокладывать свой путь эта «революция».

Мне надо было найти решение, которое мне позволит бесконечно развиваться как повару и создавать новые шедевры, свои шедевры!

Я начал формировать в своей голове идею, которая должна было перевернуть мою жизнь и изменить меня и моё мировоззрение. Я даже немного боялся, так как это перевернёт всю мою жизнь.

Одно я знал точно. Я никогда не смогу остановиться в улучшение своих знаний в поварском искусстве. Я никогда не смогу отречься от этого прекрасного и великого искусства. Я всю жизнь хочу посвятить этому искусству!

Теперь, я с уверенностью могу сказать, с гордо поднятой головой: «Я истинный повар! Повар профи, для которого приготовление пищи является искусством и целью всей жизни!»

И я принял окончательное и бесповоротное решение, которое изменит меня! Я принял решение, изменить этот мир и отношение мира к кулинарному искусству!

«Ну что ж Егорка, тогда полетели!» – сказал я себе, в ответ на свои глобальные мысли. И я «полетел»…

Прощай «большая» кухня

Прощай «большая кухня»,
Прощай любовь моя!
Прощайте люди добрые,
Прощайте повара.

Меня вы научили
Готовить от души.
Меня вы научили,
Искусству поварства!

Спасибо всем большое,
Кто обучал меня.
Всегда я буду помнить,
Всю доброту ко мне.

Ушёл я ненадолго,
Ушёл свой путь искать.
И вскоре возвращусь я,
В обличие другом.

Ведь я же повар – профи
Люблю я создавать.
Создам «большую кухню»,
Как вижу только я!

Я решил покинуть кухню. Многие спросили бы меня: «Как? Зачем?». Я понимаю их недоумения, вроде бы мне «прёт» как повару, в столовках не работал, отличное резюме. С таким послужным списком можно было, устроиться работать в любой престижный ресторан нашей страны. Чего же мне не хватало то? Пожалуй, всё дело в творчестве… я люблю творить, люблю создавать нечто новое! А работая в любом ресторане, сами понимаете, творить не даёт работа.

Работа по отработанному меню, которое знаешь вдоль и поперёк и можешь приготовить любое блюдо с «закрытыми глазами». Мне ужасно хотелось создавать, но работая, создавать и творить попросту не дают. Если конечно, это не твоё заведение. Признаюсь, я долго готовился к этому моменту, моменту прощания… Осознание, что пора уходить с «общепита» не свалилось с небес и не пришло мне во сне. Оно долго

«вынашивалось» и обдумывалось. Много раз я себя спрашивал: «Почему же я хочу уйти с кухни? Ведь мне же здесь хорошо, мне нравится готовить людям и кормить их качественной и вкусной едой!» Ответ я получил не сразу. Но, как говорится: «Всему своё время!»

Моё время пришло, и я ушёл. Ушёл скромно и тихо, никого не тревожа. Единственно кто удивился моему уходу, были су-шеф и шеф. Они действительно не ожидали такого и расстроились моему уходу. Мне было тяжко осознавать, что я вряд ли вернусь сюда, на реальную кухню, не буду работать в поту и жаре, не буду подкалывать своих коллег.

На самом деле было тяжко, я начал чувствовать, что теряю что-то очень важное, родное. Но я нашёл альтернативу.

Я знал, что не бывает безвыходных ситуаций, и я нашёл выход. Выход, где я могу «служить» миллиону человек! Но я забегаю вперед, об этом скажу в конце.

Хотел бы я снова пройти этот путь? Путь от кальянщика до повара-профи? Да, я бы не задумываясь, прошёл через это ещё раз! Кухня меня многому научила, многое дала. На кухне я понял, что надо «играть» в команде, если хочешь «играть по-крупному». Ведь согласитесь, даже тридцать человек одному повару тяжеловато накормить. Но, когда есть хотя бы напарник – это просто.

Кухня меня научила дисциплине, быть на ногах и на позитиве минимум 15 часов (а бывало, что и 18!). Кухня научила меня человечности и доброте. Не могу говорить за всех, но я лично не могу готовить, когда я злой или недоволен чем-либо. Даже если такое случалось, то во время приготовления блюда, злость убиралась на дальний план. И со спокойствием и улыбкой я готовил для гостей.

Я никогда не «подмешивал» злость в еду! И очень прошу вас об этом! Если вы злы или недовольны, лучше не готовьте. Через еду очень просто передать свои эмоции и настроение. Более того, еда получится отвратительной! Поэтому, не портите настроение и не переводите продукты. Лучше займитесь медитацией или йогой.

Кухня научила меня, по-другому относиться к своему здоровью. Я многое видел и многое знаю, что реально убивает тебя… что отравляет твой организм, хотя и продаётся на полках с товарами, в магазинах. Но я так же знаю, что бороться с этим бесполезно, к сожалению. Да и не всем людям будет полезна и интересна моя теория. Поэтому я, умолкаю на эту тему.

Что меня печалит больше всего – это то, что в нашей стране, очень мало, реально хороших поваров. Кто действительно любит

готовить, а не тупо «работает». Мне бы очень хотелось это изменить, что я и попробую сделать в своей жизни. Повар без души – это не повар!

Я начал писать эту книгу именно для поваров, потому как, хотел им напомнить, что это такое – быть поваром! Но к середине книги, я осознал, что и другим людям будет интересно узнать, кто же такие, эти повара?! Я попытался показать людям, значимость поварского искусства для мира. Очень надеюсь, что я был «услышан» и понят. Хотел бы сказать всем поварам: «Вы делаете огромное, доброе дело! Вы кормите и радуете людей!

Помните, что кто-то улыбается от вашего вкусно приготовленного блюда. Разве это уже не повод гордиться собой?! Вы реально крутые люди! Помните это друзья мои, мои коллеги!»

После того, как мои мысли об уходе полностью сформировались и я точно знал, когда уйду, я начал размышлять, где же мне тогда творить и создавать?! Я нашёл путь, свой путь. Я решил готовить для себя, в своё удовольствие и для людей!

Я создал свой канал на YouTube, где я готовлю вкусные блюда, делюсь опытом, даю различные советы, помогаю с рецептами и даю консультации online. Я нашёл свой путь дальнейшего развития. Кому интересно, адрес канала будет написан в конце этой главы. Заходите, подписывайтесь! Буду рад видеть каждого!

Книга была написана без имен, так как я не хотел раскрывать кого-то, быть может, им это не нужно. Но, так как эта книга основана на реальной жизни, моего пути, кто-то с легкостью узнает в ней себя. Спасибо Вам, мои учителя, мои коллеги! Я буду помнить Вас, как самых добрых и весёлых людей на планете! Вы супер!

Ну что ж, подошёл к концу мой последний рабочий день, так и последняя глава этой книги. Беспокойство и расстройство ушли, на душе была легкость и светлость нового дня, новых побед и новых перемен в жизни Данильченко Егора. Я уходил последним. Я хотел попрощаться с «моей родной», с моей кухней.

Я не спеша прошёлся, по замершей, на несколько часов, кухне. Проводил рукой по столам, ножам, плитам. Я прощался с кухней не как с кучей металла, а как с нечто живым и дышащим.

«Прощай, моя дорогая!» – громко сказал я и быстрым шагом направился к выходу. Так и закончился мой жизненный этап, который длился шесть лет. Этот этап я назвал бы одним из лучших этапов в моей жизни. Благодарю Вас, за то, что прочли мой рассказ-автобиографию.

Заходите и подписывайтесь на мой канал. Уверен, там вы найдёте полезную для Вас информацию, а так же сможете задать мне любые интересующие Вас вопросы!

Канал на YouTube: https://www.youtube.com/channel/UCF0PmHdcb4aph5ozOqTm2dw

Заключение

Вот и настал тот миг, когда заканчивается книга, и мы прощаемся с тобой (совсем на чуть-чуть), дорогой читатель. Я очень надеюсь, что мой рассказ-автобиография зарядил тебя позитивом и чему-нибудь научил новому. Спасибо большое за то время, что ты потратил на прочтение этой книги.

В этой книге я постарался донести до людей, что же значит – быть поваром. Возможно, ваше мнение не поменялось и вы так же относитесь к поварам, исключительно как к обычной профессии, я никого не принуждаю, менять своё мнение. Главной целью этой книги для меня было признание поварского искусства, чем-то больше, чем просто профессию. Быть поваром, это нечто большее… а быть хорошим поваром – это искусство, это дар, который многие могут развить в себе!

Как я и обещал, напоследок, я написал «Заповеди хорошего повара». Следовать им или нет, в любом случае решать только вам.

Заповеди хорошего повара

Я выделил 10 важных заповедей или правил (как вам удобнее), которым должен следовать, на мой взгляд, истинный хороший повар.

1. НИКОГДА НЕ РАБОТАЙ ТАМ, ГДЕ ТЕБЕ НЕ НРАВИТСЯ! Дело даже не в деньгах. Повар – творческая профессия, здесь очень важно, чтобы нравилось. Нравилось готовить, просто находиться на кухне, нравилось меню и т. п.

2. РАБОТАЙ ТОЛЬКО С ХОРОШИМИ ШЕФ-ПОВАРАМИ! Как я уже упоминал в начале книги, шеф – это дух кухни. Если плохой «дух», значит плохая кухня. Как же найти хорошего шефа? Тут два варианта. Либо практикой, либо рекомендациями. Никогда не смотрите на статус шефа! Я знаю очень знаменитого шефа у нас в стране, да и не только у нас. Но как шеф-повар он мягко скажем не очень. Он работает только на себя. Команда его мало интересует.

И напротив, я знаю одного шефа, у которого нет «звёзд», нет выдающихся медалей, он не состоит ни в каких ассоциациях, но как шеф – он просто отличный. Всегда поддержит и подскажет. Истинный дух кухни! Поэтому друзья, не смотрите на статус и «звезды», всё это только ширма.

3. ВСЕГДА СТРЕМИСЬ РАБОТАТЬ С СИЛЬНОЙ КОМАНДОЙ! Они тебя многому научат, без утаек и секретов. Даже если ты слаб пока как повар, они тебя будут вести за собой. И вскоре, ты уже будешь сильным поваром в сильной команде.

4. СТРЕМИСЬ ИДТИ ТОЛЬКО ВВЕРХ! Если ты работал в хорошем ресторане, стремись в отличный. Из отличного – в идеальный! Ещё раз напоминаю, не надо только идти туда, где больше платят.

Это не символ поварского успеха. Тебя ждут одни расстройства. Стремись к идеалу и будь им!

5. ЕСЛИ ТЫ ХОЧЕШЬ СТАТЬ ХОРОШИМ ПОВАРОМ, ВСЕГДА И ВЕЗДЕ УЧИСЬ И ЕЩЁ РАЗ УЧИСЬ! Даже если ты знаешь, как это готовить, это ещё не значит, что ты готовишь это идеально! Посмотри, послушай, что к чему, а после сделай вывод как лучше.

6. НЕ РАБОТАЙ В СТАРЫХ РЕСТОРАНАХ (которые существуют уже более 10 лет)! Вроде это должно означать, что там всё стабильно, да? Соглашусь, да там стабильно. Стабильно до тошноты, одно и то же меню, старое, дряхлое оборудование

и т. п. Настоящему повару всегда нужно хоть что-нибудь да новое, всегда нужно двигаться! Стабильность можно лучше поискать где-нибудь в офисе. На кухне редко бывает стабильно, уж поверьте мне. По-моему мнению, будь то ресторан или кафе, или бар – срок жизни заведения не более 8—10 лет. Такова статистика. И это даже не потому, что очередной кризис пришёл и т. п. Нет, просто люди такие существа… нам постоянно нужно что-нибудь новенькое!

7. ВСЕГДА ОСТАВАЙСЯ В ХОРОШИХ ОТНОШЕНИЯХ И НА СВЯЗИ С ХОРОШИМИ ПОВАРАМИ И ШЕФАМИ! Если ты «заблудишься» и забредёшь в своей карьере в «хлам». Они помогут, они вытащат тебя. Такова уж поварская натура, помогать коллегам.

8. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙ ТОЛЬКО СВЕЖИЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ! Не готовь из хлама. Покажи шефу этот «хлам», он поймет и «спишет» плохие продукты. Если же не поймет, смотри пункт №2.

9. ЗАБОТЬСЯ О СВОЁМ НОЖЕ! Нож – это твоё всё, это продолжение твоей руки и мыслей. Я лично свой нож никогда не давал, кому попало. Сам его мыл и сам точил. Нож – твой самый важный друг и напарник. Заботься о нём.

И последнее, самое главное… хоть и, наверное, банальное и сентиментальное. Но поверь, это самое важное в нашем деле!

10. ВСЕГДА СОЗДАВАЙ ШЕДЕВРЫ! Даже если это банальная жареная картошка… сделай её идеальной! Всегда готовь со всей душой и любовью! Всегда старайся доставить человеку, который будет кушать твоё блюдо, удовольствие, которое он будет помнить долго.

Поверь мне, если ты будешь готовить с душой и стремиться к идеалу, перед тобой откроются все границы в таком волшебном деле, как поварское искусство!

Успехов и удачи Вам друзья! Искренне, Ваш повар

Данильченко Егор

notes

Примечания

1

Бармалей – подпольное прозвище нашего шефа, о котором он, кстати, знал, но как-то называть его так в глаза, язык не поворачивался.